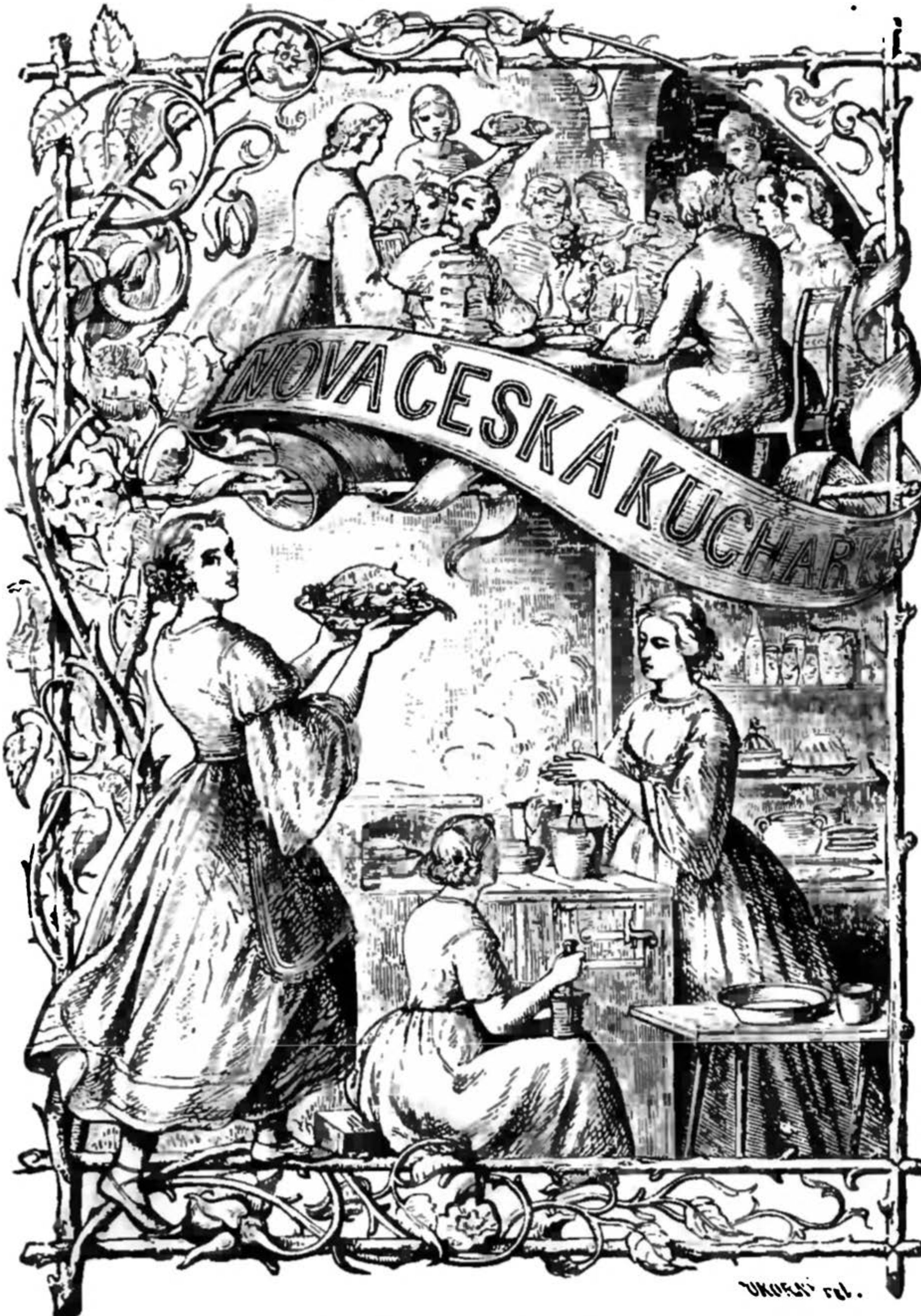
FRANTIŠKY HANSGIRGOVÉ



V Praze 1864.

Nákladem kněhkupectví: I. L. Kober.

— Nové knihy české —

nákladem kněhkupectví: I. L. Kober v Praze vydané a k dostání ve všech kněhkupectvích, jakož i u našich jednatelů:

Andersena, H. C., *Povídky a báchorky*. Zčeštil Jos. Mikuláš Boleslavský. Vydání illustrované. 198 str. Seš. 1 zl. 26 kr., váz. 1 zl. 36 kr. váz. se zlatou ořízkou 1 zl. 50 kr.

Balcar, Josef. *Všeobecný počtář* pro školu a dům. Dle plánu prof. J. Baldy. 254 str. (Prům. školy sv. IX.). Seš. za 90 kr., váz. 1 zl.

Besedy katolické. Sbírka spisův zábavných a vzdělavatelných v duchu katolickém. Vydává Václav Štulc. Dílu I. sv. 1. a 2.: I. *Cesty milosti Boží*. Povídky od Václava Štulce. Sv. 1.: Nevěra neblaží. Žebrák Bohdan. Otec a syn. Miriam. 200 str. Sv. 2.: Mamonář. Bratři. Pomník za živa. Vrah a zpovědník. Matka a choť. 202 str. Každý svazek seš. 60 kr., váz. 68 kr., oba svazky v jeden v plátně váz. 1 zl. 60 kr.

Deklamatorka. Sbírka deklamací pro ženské. Uspořádali: Ed. Valečka-Merklinský a J. V. Šedivý-Sukdolský. 230 str. Seš. 66., váz. 76 kr.

Dívčí škola. *Stručný výbor vědomostí českým dívkám nejpotřebnějších*. Vydávaná od učitelstva vyšší dívčí školy Písecké řízením prof. Dr. Pažouta.

Sv. I.: *Historie literatury české*. Od Karla Ningera. 176 str. Sešit 36 kr. váz. 42 kr.

Sv. II.: *Nauka o člověku*. Od prof. Dr. Josefa Pažouta. S 15 vyobr., a *Tělocvik pro dívky*. Podává prof.. Bohdan Ardelt. S 20 vyobraz. 100 str. Seš. 56 kr., váz. 64 kr.

Sv. III.: Liturgika čili obřady církevní od P. Josefa Ctibora, 158 str. Seš. 70 kr., váz. 80 kr.

Sv. IV.: Nástin bájesloví Slovanského a Germanského. Napsal Adolf Heyduk. Se 47 vyobr. 118 str. Seš. 64 kr., váz. 72 kr.

Sv. V.: Nauka o slohu od Vojtěcha Lešetického. 79 str. Seš. 36 kr., váz. 44 kr.

Sv. VI.: Chemie a technologie od Fr. Tonnera. Se 33 vyobr. 118 str. Seš. 60 kr., váz. 68 kr.

Sv. VII.: Počty v příkladech a několik obrázků měřických od Josefa Soukupa. S 20 vyobraz. 122 str. Seš. 60 kr., váz. 68 kr. Další svazky budou obsahovati: Čítací kniha česká, čítací kniha německá. Česká mluvnice. Historie literatury německé od Voj. Lešetického. Děje církve katolické od P. Vojt. Myšky. Nauka o skladbě hudební od Fr. Gregory. Fysika od Dr. Jos. Pažouta. Přírodopis od Jana Krojčího. Zeměpis od Vácsl. Babánka. Dějepis od Ed. Erbena.

Goethe, *Faust*. Tragedie. Překlad J. J. Kolára. 224 str. 1 zl. 12 kr.

Halek, Vítězslav, *Spisy. Sbírky prvé díl I.: Spisy básnické*. Obsah: Ballady. Alfred. Večerní písně. Krásná Lejla. Carevič Aleksej. 306 str. *Díl II. Spisy prósou. Povídky:* Bajrama. Jiřík. Přivozník. Kovářovic Kačenka. Muzikant. *Humoresky:* Kterak se pan Suchý rozhněval na svět? Mladá vdova a starý mládenec atd. 327 str. Každý díl po 1 zl. 12 kr., oba v plátně v jednom svazku váz. 2 zl. 64 kr.

Herloš, (Herlossohn) K., *Svět a lidé*. Výbor z povídek novověkých. Přeložil Jiljí V. Jahn. Celé dílo obsahovati bude asi 20 sešitů šestiarchových. Seš. po 36 kr.

Hugo, Viktor, *Bídníci*. Z francouzského přeložil V. Vávra-Haštalský. Celé dílo obsahovati bude asi 20 sešitů šestiarchových. Jeden seš. 36 kr.

Chocholoušek, Prokop, *Jih*. Historicko-romantické obrazy z dějin jihoslovanských. Celá sbírka bude obsahovati asi 16 sešitů šestiarchových po 32 kr.

Jahn, Jiljí V., *Růženec*. Básně. 148 str. Seš. 60 kr., váz. se zlatou ořízkou 80 kr.

Kodym, Dr. F. S., *Úvod do tělovědy člověka*. Se 66 vyobraz. Druhé, opravené a rozmnožené vydání. 224 str. 1 zl, 12 kr.

Krasinského *Iridión*. Z polštiny přeložil Jos. V. Frič. S předslovem Karla Sabiny. 248 str. Seš. 90 kr., váz. v plátně 1 zl. 24 kr.

NOVÁ
ČESKÁ KUCHAŘKA,

aneb

navedení ku připravování

všelikých pokrmů,

hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost.

Prací

Františky Hansgirgovy.

S 30 vyobrazeními.

Cena: Sešité 1 zl. 12 kr., v tuhé vazbě 1 zl. 30 kr., v plátně vázané 1 zl. 48 kr. r. m.

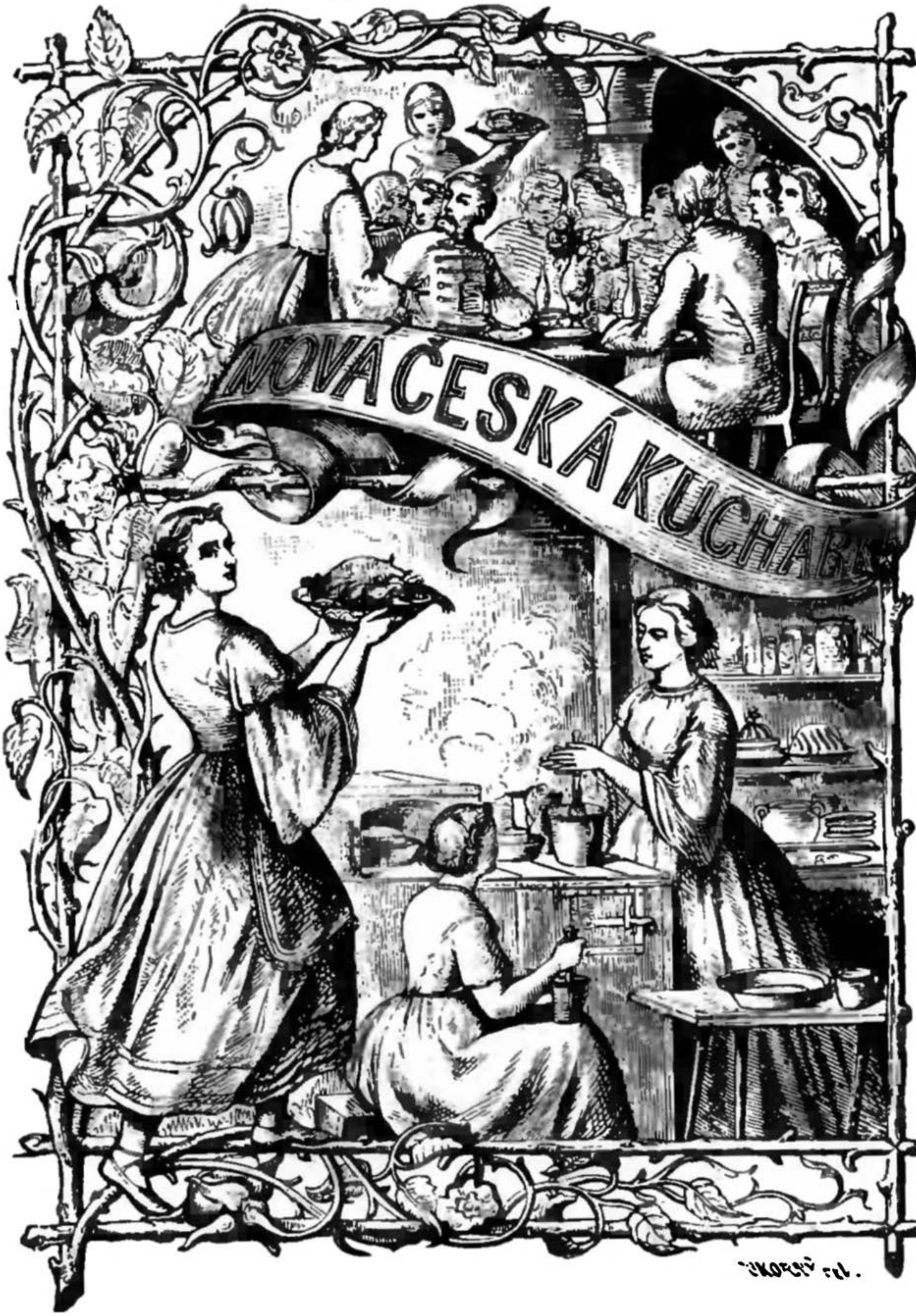
V Praze.

Nákladem kněhkupectví: I. L. Kober.

1864.

Národní knihtiskárna: I. L. Kober v Praze.

FRANTIŠKY HANSGIRGOVÉ



Předmluva.

Ačkoli spisovatelka „Nové české kuchařky“ dobře ví, že rozličné, dobré knihy kuchařské posud v jazyku českém vydány byly, neostýchá se předce vystoupiti s novým spisem toho druhu. Nebo poznavši nejlepší spisy, jenž po více než čtyřidcet let v českém jazyku o kuchařství vyšly, přesvědčila se, že lze ještě pokusiti se o sepsání takové kuchařské knihy, jenž by tak zřízena byla, aby i méně vycvičená kuchařka podlé ní sama vařiti mohla, nepotřebujíc docela poptávati se jiných skušenějších hospodyň, čemuž často ostýchavost ženského pohlaví překáží. Pokusilať se o sepsání právě *návodní kuchařské knihy*. Proskoumavši mnoho tištěných kuchařských spisů, poznala, že mnohé věci proměniti a v prospěch skutečného zdaření se jídel zjednodušiti lze; mnohé věci že doplniti a podlé požadavků našeho času opraviti náleží. Neboť od mladosti k hospodářství vedena byvši, cvikem a ne knihami nabyla náležité zkušenosti v kuchařství. Lnouc zvláštní náklonností k hospodářství, hleděla si pilně kuchařství po více než šestnácte roků svého samostatného hospodaření, všímajíc sobě pilně všeho, cožkoli dobrého v knihách našla, a spisovala sobě bedlivě, čehožkoli prospěšného v tomto oboru i od skušených hospodyň se dověděla. Všecko to zkusila a zpracovala podlé svého náhledu sama tak, že to právem *svou prací* nazvati může. Tímto způsobem zhoto-

vivši sobě během času k vlastní potřebě dosti hojný kuchařský rukopis, přišla posléze na tu myšlénku, vydati jej tiskem, chtějíc tím posloužiti mladým hospodyním. — K lepšímu vysvětlení a porozumnění věci přidáno vícero obrázkův, zhotovených návodem spisovatelčiným od schopného kresliče.

K většímu prospěchu i náležitému obezření čtenářův přidán jest abecední rejstřík, jenž všeliké věci obsahuje, o nichž v tomto spisu pojednáno, sestavené podlé abecedního pořádku. Jehož tak používati náleží, že pokaždé podlé základního slova hledati sluší. Chceš-li ku př. vyhledati: fašované artičoky, najdeš je v rejstříku zaznamenané v písmeně *a*: artičoky fašované. Kde v jednotlivých předpisech toho potřebí jest, aby se na jiné potahovalo, děje se to udáním čísla dotyčného předpisu. V tomto ohledu poznamenati sluší, že omylem tisku na str. 40. v tekstu čís. 77. místo: čísla 40., čísti náleží 39; na str. 46. v čís. 101. místo: čís. 211., čti: 218; na str. 87. v čís. 213. místo: čís. 61., čti: 67, a místo 60. hledej čís. 66.; na str. 102. v čís. 252. místo: 249., čti: 248. Též na str. 3., řád. 10. zhora místo: *Všeliké masy*, čti: všeliká masa; na str. 5., v řádku 4. z dola místo: *divoké zvěřiny*, čti: zvěřiny; na str. 17. řád. 13. z dola místo: *mozku kostního*, čti: hovězího tuku; na str. 24. v řád. 8. zdola místo: *s rosolinou*, čísti náleží: s rosolem; na str. 30. řád. 8. z hora místo: *pýchavky hlívovité*, čti: homoliky jídelní; na str. 75. řád. 18. z hora místo: uležené, čti: uleželé; na str. 104. řádka 2. z hora místo: *rýžovník*. čti: rýžovec.

V Praze 20. července 1863.

Abecední rejstřík.

Seznam cizích slov
nejobyčejněji v kuchařství užívaných.

Alkermes, šťáva červená, jížto u materialisty aneb cukráře dostati jest.

Aspic (aspik), fr., kyselý rosol ze všelikých mas a telecích nožiček, a přidáním koření připravený, sloužící k ozdobě jiných jídel a salátů; aneb též pokrm rosolem potažený a z rozličných studených mas sestavený.

Beefsteak (bífsték), po anglicku na rošti rychle pečené maso.

Blanchirovati (blanšovati), fr., zeleninu a ovoce spařiti a vyprati.

Bouillon (buljon), fr., silná hovězí polívka.

Braisirovati (brézovati), fr., masa a drůbež na másle se zeleninou a s trochem polívky dusiti.

Cochenille (košenil), fr., červcová barva; barví se ní všeliké cukrovinky. Ji lze obdržeti u každého cukráře.

Confect (konfekt), cukrovinky.

Consomé (konzomé), silná polívka z hovězího a slepičího masa.

Côtelettes (kótlet), kotlety; t. j. karbonátky, řízky.

Coulis (kulí), fr., jíška s hovězí polívkou rozmíchaná, co základ omáček.

Compotte (kompot), fr., salát ze zavařeného aneb svařeného ovoce.

Crême (krém), fr., smetana se žloutky a jiným chutným přídavkem.

Degraissirovat (degrésovati), fr., sejmouti mastnotu s polivek a omáček.

Dejeuner (dežené), fr., snídaní, záležíť v kávě, čokoládě, čaji a j.

Dejeuner à la fourchette (dežené a la furšet), fr., snídaní, jenž po prvním snídaní o několik hodin později se dává a v masitých pokrmech záleží.

Diner (dyné), fr., oběd, v našem smyslu skvostný oběd; odtud *dinirovati* = obědvati.

Dekorirovati, ozdobiti.

Dessert (desér), fr., pojídánky, jídla, ježto se dávají k zakončení tabule, jako cukroví, pečivo, ovoce, sýr. Pod ně brávají se menší talířky, řeč. desertové, a k tomu desertní vína, jako tokajčina, muškát, lunel a žampánské.

Entrées (antré), fr., teplé i studené zadělávané krmě z drůbeže a zvěřiny. Podávají se před hovězím masem.

Farcirovati (farsovati), fr., nadíti sekaninou z masa a jiných věcí.

Fricandeaux (fricandó), fr., druh slaninou protáhnutého a dušeného masa.

Frikasée (frikasé), fr., krmě z jemných mas s omáčkou se žloutky rozmíchanou.

Frikasovati, zakyslé omáčky se žloutky rozmíchati.

Fritures (fritýr), fr., všecky v másle usmažené věci.

Galatine (galatýn), fr., studená krmě z masa aneb ryb.

Garnirovati, z fr., masa, pečiva, dorty obložiti, ozdobiti.

Gelée (želé), fr., sladký rosol (Sulze).

Glacirovati (glazovati), fr., cukrovým ledem dorty a cukrovinky, aneb kyselým rosolem (aspikem) masa obtáhnouti.

Gratinirovati (gratinovati), fr., masité krmě, po vrchu žemličkou aneb sýrem posypané, do červena upéci.

Grillade (griljád), fr., na rošti smažené, ve vejcích a strouhaných žemličkách obalené kusy masa aneb ryby.

Grillirovati, masa aneb ryby na rošti do zlatova smažiti.

Haché (hašé), fr., dušená sekanina z rozličných mas.

Haširovati, na drobno sekati.

Hors d'oeuvres (hor dévr), fr., příchoutky, drobná jidélka ustanovená k povzbuzení chuti; podávají se po polívce před hovězím masem na malých k tomu ustanovených talířkách neb miskách, nazvaných asietky.

Jus (žý), fr., hnědá silná hovězí polívka aneb omáčka z pečení.

Lüirovati, fr., se žloutky všeliké polívky aneb omáčky rozmíchati.

Marinirovati (marinnovati), fr., všeliké masy a ryby do octa a koření naložiti.

Marmelade (marmelád), fr., vyvařenina ze všelikého ovoce, ke všelikým pečivům s cukrem upravená.

Omelettes (omelet), fr., omeletky, lité štrudličky aneb vaječník, koláč totiž z vajec, mléka a mouky.

Panade (panád) fr., polívka ze žemliček (panádlová).

Pofézky (lépe pavézky), na lístky rozkrájené, nadívané, ve vejcích a žemličkách rozstrouhaných obalené a smažené žemličky.

Purée (pyré), fr., kaše buď z bramborů aneb z luštěnin, buďto z ovoce aneb ze sekaného masa.

Ragout (ragú), fr., smíšenina vybraných mas, ryb a zelenin na pikantní spůsob udušených.

Ranžirovati, z fr., pořádati, spořádati.

Rapirovati, z fr., žíly a mázdry s masa, jater a ze slaniny nožem do čista ostrouhati.

Roulette (rulet), z fr., španělské ptáčky aneb kadeřenky.

Saucière (sosiér), fr., sosietka, nádobka na omáčku.

Service (servis), fr., stolní nářadí a nádobí.

Serviette (serviet), fr., ubrousek.

Servirovati, posluhovati při stole.

Tranširovati, předkrajovati, krájeti.

Poučení,

z které části vola se nejlépe maso na polívku hodí, a z které části tak nazvaná svíčková pečeně, teplé maso, bífsték, roštěnec, řízky a t. d. záležejí a jak se se zvěřinou a drůbeží nakládá, zeleniny a jiné potravní věci uschovávají.

K dobré hovězí polívce náleží krátké maso z ocasu obr. čís. 1. aneb pro domácnost maso z nízkéko šusu

Obr. 1.



(kusu z dolejších žeber hovězích), aneb ze šálu, též z vnitřní částky zadní čtvrti hovězí, kteréž se také nejlépe k drobné sekanině hodí.

Obr. 2.



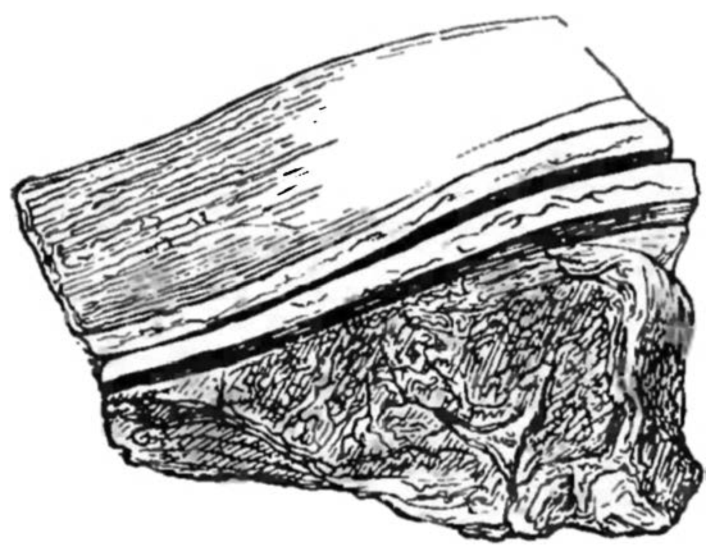
Svíčka aneb svíčková pečeně záleží v dlouhém kuse masa, které uvnitř se při každé straně křížové kosti a u ledvinky nachází. Obr. 2.

Teplé maso aneb tak nazvaná veverka jest podlouhlý kousek masa, které se u srdce a pod ledvinkou nachází. Nazývá se teplé maso, poněvadž z čerstvě bitého vola se vzíti a pokud ještě teplé jest na cibulce a másle se dusiti musí, jinak není již křehké.

Beafsteak (bífstek) a řízky se ze svíčky nakrájejí a upraví.

Roštěnec se ze šusu na tenké lístky i s kůstkou naseká (obr. 3.).

Obr. 3.



Zadní hovězí maso musí nejméně čtyry dni v dobrém, studeném a suchém sklepě viset, než se ho k nějaké krmi užívati může. Předních částí vola může se druhého aneb třetího dne již užiti.

Z telete aneb ze skopce berou se kýty, ledvinky i hrudí k pečení a předního masa užívá se k zadělávání a dušení. Řízky se ze žeber aneb z kýty na tenké lístky nakrájejí.

Z vepře se kýty a žeberní kusy (ledvinky) sjímané aneb s kůžičkou k pečení berou; ostatní maso se buďto naloží, udusí aneb zadělá, neb na drobno rozseká. Všecka ta masa musí dva i více dní v studeném sklepě ležet, mají-li křehká býti.

Z divoké zvěřiny, z jelena, srnky aneb daňka užíváme kýt a zadků k pečeni. Ostatní maso se udusí aneb zadělá.

Černá zvěřina se opálí aneb je-li starší, stáhne se

s ní kůže, jalovcem a kořením se posype a v studeném místě týden se ležet nechá.

Jelen, srnka aneb daněk se vyvrhne a v studeném místě se několik dní viset nechá. Pak se kůže stáhne, jelen aneb srnka se na kusy rozdělí, roztlučeným jalovcem se posype a do kbelíčku aneb soudku se naloží, kladouc vždy velké kusy vezpod, a malé na vrch, těžkým kamenem se obtíží a v studeném, suchém místě se uschová.

Zajíc aneb beránek se vyvrhne a do studeného místa se pověsí. Zajíc může v zimě i týden viset. Pak se stáhne, zadek se oddělí a naloží, aneb hned k pečení uchystá. Přední maso se udusí aneb zadělá.

Bažanti, divoké kachny, tetřevi a jiná divoká drůbež mohou též několik dní v studeném místě viset, pak se oškubou, chloupky se opálí a buďto se naloží aneb k pečeni uchystá.

Všecka domácí drůbež stane se křehčejší, leží-li zabitá jeden neb dva dni v studeném místě. V zimě může krocan i husa pět aneb šest dní v studeném místě beze škody býti.

Vejce se nejlépe uschovají, když se do dírkovaného, dlouhého prkna jedno vedle druhého zastrčí, a ve špižírně se chovají, ve které nemrzne. Mohou se také buďto do hrachu aneb čočky nastrkat aneb v hašeném, řídkém vápně omočit a do solní bečky aneb jiné nádoby do řezanky urovnat.

Vyvařeniny, v páře vařené ovoce, vyvařené máslo, povidla, brusinky, suche švestky a t. d. se též v chladné, suché špižírně nejlépe uschovají.

Mouka, kroupy, krupice, hrách, čočka, boby à t. d. se nejlépe schovají do dlouhé truhly s přihrádkami, která plechovými děravými okénky zaopatřena jest a na čerstvém povětří stojí. Je-li mouka čerstvě mletá, musí se jí častěji míchat, sice by stuchla.

Všecka zelenina musí se do sklepa do písku uschovati, a sice: karfiol, celer, kapusta a jiné zelí s kořínky se do písku až pod nať neb hlavičky zasadí, a mrkev, petružel, řepa, kolník, křen a t. d. se do písku uloží a pískem posypou. Vždy se musí na to hleděti, by písek

vlhký byl; pročež se v suchém sklepě písek často kropiti musí.

Brambory, naložené okurky a všecka naložená masa se též v suchém sklepě nejlépe schovají.

Do láhvic stáhnutá a dobře zapečetěná vína a piva se trochu šikmo do písku aneb na prkénka uloží.

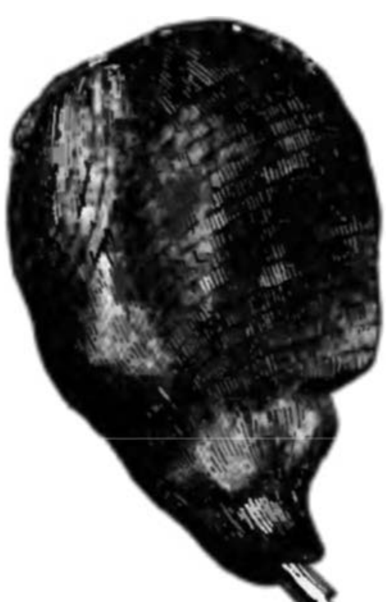
Ovoce urovná se v suchém sklepě, kde však nemrzne, na prkna.

Poučení

o rozkrajování aneb tranšírování.

Kýty se vždy na řízky rozkrájejí a na mísu urovnají (obr. 4.).

Obr. 4.



Obr. 5.

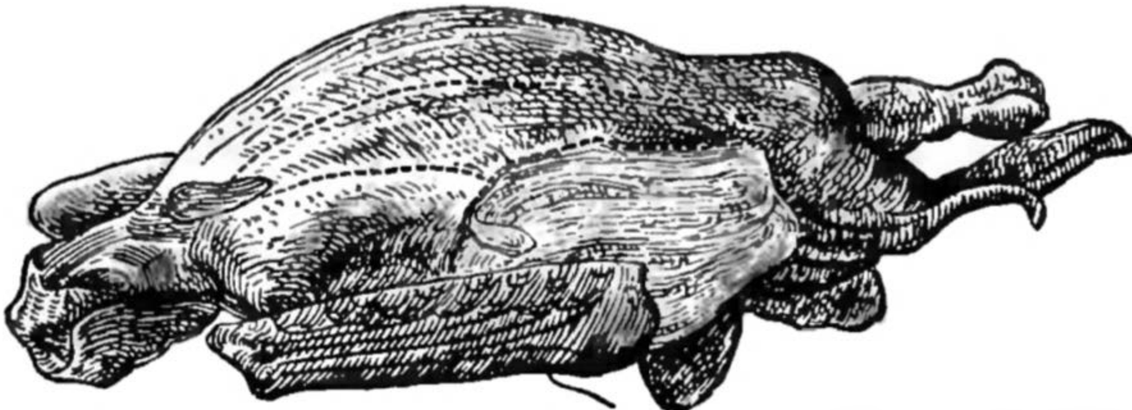


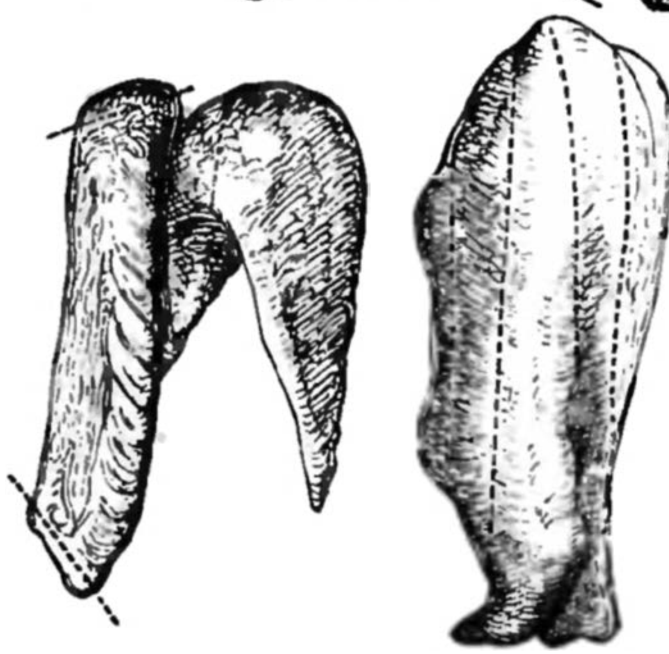
Kuřata, holoubata a koroptve, jsou-li malé, rozříznou se ostrým nožem na polovičky. Polovička se pak mezi nožičkou a křídlem rozpoltí (obr. 5.).

Jsou-li větší, rozkrájejí se na klouby; nejprvé od-

krojí se nohy, přeříznou se v kloubku, pak křídla, a potom se s masitých prsou řízky skrájejí. (obr. 6.)

Obr. 6.





Kosť a žebra se odstraní, trhačky se vyberou, kříž se na délku rozpoltí; nejčastěji se však v kuchyni ponechá. Vždy se kostky vezpod na mísu položí a na ně a okolo nich se ostatní maso pěkně urovná. Též tak se bažanti a kapouni rozkrájejí. Dají-li se bažanti aneb kapouni celí na stůl, musí velmi úhledně sešpejlovaní býti (obr. 7.); nesmějí míti

Obr. 7.



hlavičky oškubané a nožičky uříznuté. Bažantí hlavička se obtočí kouskem rozmaríny, neb zakudrnatěným papírem.

Husy a kachny se tím též spůsobem jako bažanti a kapouni krájejí, jen že se husí stehna v kloubku rozkrojená na dva kousky oddělí a prsa na dlouhé řízky se rozkrájejí (obr. 8.).

Obr. 8.



Krocan aneb tetřev jest mnohem větší, pročež se musí překrojiti řízky, kteréž se jako při huse z prsou vykrájejí; ze stehen v kloubu překrojených, nakrájí se několik kousků, což se také s křídly učiní (obr. 9.).

Obr. 9.



Slukám se s hlavičky kůžička stáhne, oči se vypíchnou, nohy se do zadu stisknou a tak zašpejlují, aby prsa pěkně vypuklá byla. Křídla se do zadu stočí a tak se upekou. Sluky celé na stůl se postaví (obr. 10.) a na pět kusů se rozkrájejí. Kříž se ponechá v kuchyni (obr. 11.).

Obr. 10.

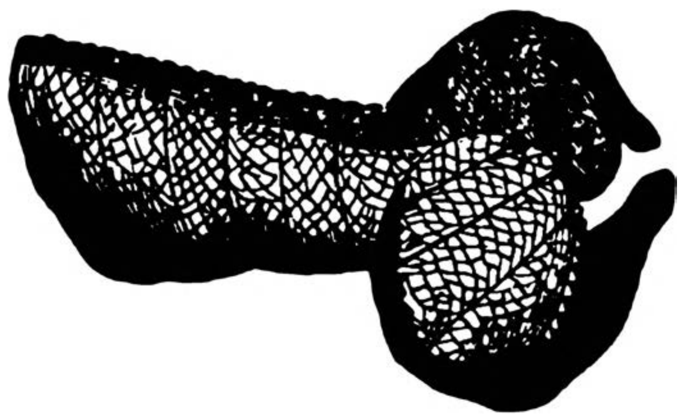


Obr. 11.



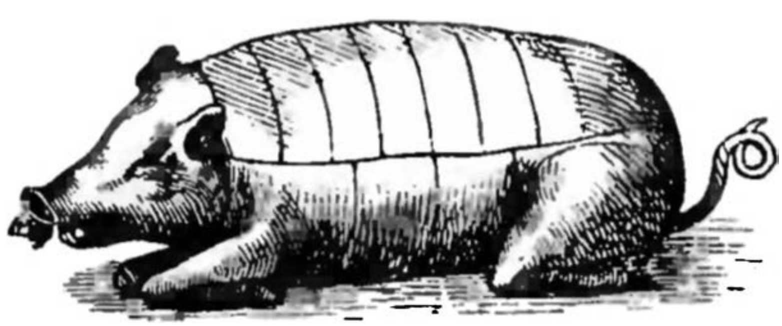
Zajíc se na prkénko položí, a ostrým nožem, přitloukaným dřevěnou tvrdou paličkou ze hřbetu asi šest a z každého stehna čtyry kousky se nasekají (obr. 12.). Pak se maso na spůsob celého zajíce na teplou mísu urovná.

Obr. 12.



Sele aneb podsvinče, dá-li se celé na mísu a na stůl, obdrží za okrasu citron se zeleným listem do huby. Při rozkrajování se vidlička do rypáčku zapíchne, uši a hlava se odříznou a rozpoltí. Nyní se vidlička do hřbetu zapíchne a z jedné i druhé strany se dolejší díl selete odřízne, rozpoltí a na kousky rozkrájí. Pak se hřbet v prostřed kosti na délku rozdělí a též na kousky rozkrájí (obr. 13.).

Obr. 13.



Kapr, štika, losos a jiné ryby vypitvané byvše, se obyčejně hned syrové takto rozkrájejí: ostrým nožem se hřbetní kost propíchne a na stejné díly i s ocasem se pozorně rozpoltí, pak se obrátí a pomocí paličky se hlava

stejně rozdělí. Pak se obě polovice na kousky rozkrájejí (obr. 14.). Přijde-li kapr aneb losos celý na stůl,

Obr. 14.



tu se již v kuchyni pozorně rozkrájí, aby každý host si pohodlně bráti mohl. Pstruhové se celí na čtyry neb pět kousků rozkrájejí, na míse se jako celí složí a zelenou petruželí ozdobí se mísa (obr. 15.).

Obr. 15.



Úhoř se zabije, když se hlavou a ocasem několikkrát silně o stůl uhodí. Je-li úhoř velký, přirazí se hřebíkem hlava, kůže kolem ní se prořízne a odhrne, a po-

Obr. 16.



mocí soli a hrubého plátna se stáhne; úhoř se pak na kousky rozkrájí (obr. 16.). Menší úhořové, jakož i ti, jenž se marinovat mají, nestáhnou se, nýbrž se jen solí umyjí.

Polívka.

Jistě jest dobrá polivka prvním pokrmem, na který se každý i nemocný těši. Protož také každá dobrá kuchařka si na polívce záležeti dá, kteráž se i malou prací spůsobiti může. Za první náleží k tomu čistota, aby vždý nádobí, v kterém se maso vaří, úplně čisto bylo, a každé maso a zelenina se čistě vyprala. Za druhé patří k tomu čerstvé, ale ne z čerstvě bitého vola vzaté, chutné maso, které se před vařením náležitě naklepá; a za třetí požaduje polívka dostatek zeleniny, která se očištěná buď k masu přidá aneb na másle s všelikými přídavky se udusí a k polívce se připojí. Hovězi maso se musí půl třetí i tři hodiny vařit, má-li dosti měkké býti, a musí se přistavit dobře, vypráno byvši, ve studené, čisté vodě. Od zeleniny se k němu přidává celer, petružel, mrkev, por, kapusta, kousek brukve, karfiol i kousek cibule. Však se zelenina teprv k masu přidá, když se již svaří a zpění. Vaří-li se v malé domácnosti jen málo masa, zlepší se velmi polívka, přidá-li se k obyčejné zelenině kousek hovězích jater, na kousku loje a kousku cibulky usmažených. Scedí-li se polívka, musí se na to hleděti, aby maso vždy v polívce potopeno zůstalo, sice by vyschlo a nechutným se stalo. Také stane se maso chutnější, když se při mírném a ne prudkém ohni vaří.

Následujíci polívky stači pro deset i dvanáct lidí; pročež má-li kuchařka pro méně osob strojiti, vše poměrně rozděliti musí.

1. Silná, hnědá polívka s vandličkami.

Dej na rendlík kus másla, kousek slaniny, rozkrájenou petružel, celer, kapustu, mrkev, cibuli, všecky pozůstatky od drůbeže, libru hovězího, libru telecího a půl libry uzeného masa, vše na drobné kousky rozkrájené. Nech to až do hněda udusit, při čemž bedlivě hleď, aby se to nepřipálilo. Přilej pak as osm žejdlíků hovězí polívky a nech to zas hodinu vařit.

Mezitím dělej vandličky. Rozkrájej totiž na kousky telecí hrudíčko, též kousek karfiolové hlavičky, mladé hříbky neb žampionky, petružel a čtvrt rozstrouhané cibule. Dej to na rendlík, přidej kus másla, osol a nech to dusit až do měkka; vystydlé to pak na drobno rozsekej a s jednou ostrouhanou v mléce máčenou a vymačkanou žemličkou v moždíři to dobře utluč a skrz sítko protlač. Utři v mísce čtyry loty másla, přidej tři žloutky, svrchu dotčenou sekaninu, z polovic citronu na drobno rozkrájenou kůru, lžíci strouhané žemličky a trochu soli, utři to velmi dobře a přimíchej k posledku ze dvou bílků udělaný sníh. Vymaž malá tvořídka všelikého druhu máslem, posyp je strouhanou žemličkou, dej sekaninku do nich, a nech to v páře v troubě, aneb na plotně pod pokličkou tři čtvrti hodiny péci. Nalej totiž do rendlíku aneb do pekáče na prst vysoko vařící vody, dej tvořídka pozorně do ní, aby žádná voda do nich nepřišla, a tak se to peče. Vyklop to pak, vlož do mísy a polej to přecezenou polívkou.

Tatéž polívka může se také se smaženou, na nudličky rozkrájenou žemličkou upraviti.

Také se jen čistá do koflíčků nalije a k večeři hostům podá.

2. Bílá polívka.

Dej na rendlík kus másla, půl libry na kousky rozkrájeného telecího a půl libry uzeného masa, rozkrájenou petružel, celer a jednu bílou cibuli, nech to dusit, přilejvej po troškách hovězí polívky a dej pozor aby se to nepřipálilo. Za hodinu přidej jednu ostrouhanou rozmo-

čenou žemličku, tři loty oloupaných, sladkých, roztlučených mandlí a čtvrt libry ve vařící vodě několikkrát vyprané rýže, přilej nyní dostatečně hovězí polívky a nech to zas hodinu vařit. Rozkrájej žemličky na nudličky, usmaž je na čerstvém másle pěkně do zlatova, dej je do mísy, přilej přecezenou polívku a okrášli ji račím máslem.

3. Zelená polívka s pudingem.

Usekej drobounce jedna prsíčka a troje jatérka kuřecí, přidej půl žemličky v mléce máčené a vymačkané, ze dvanácti raků oloupané ocásky a klepýtka, jedno míchané vejce, a usekej a utluč to pak v moždíři velmi dobře. Utři na mísce z těch račích skořepin udělané máslo, hleď čís. 143. přidej tu sekaninku, trochu soli, dva žloutky, jedno celé vejce, špargl ové hlavičky aneb na kousíčky rozebranou karfiolovou růži a lžíci strouhané žemličky. Rozmíchej to velmi dobře, vymaž ve vodě vyždímaný, čistý ubrousek máslem, dej to do něho, zavaž volně, dej to do vařící hovězí polívky, nech to dobrou hodinu vařit a pak vystydnout. Nakrájej z toho nyní malé kostky a vlož je do polívečni mísy.

Zatím roztluč v moždíři špenát, dej jej do čistého plátna a vytlač šťávu. Osm lžic té šťávy dej do procezené polívky hovězí, přidej šparglové hlavičky, na drobno rozsekanou zelenou petruželku a nech to malounko svařit. Rozkloktej v hrnečku tři žloutky s trochem hovězí polívky, přimíchej je do vařící zelené polívky a vlej ji do mísy.

4. Polívka žlutá s rosolem.

Vraž čerstvých dvanáct vajec do hrnku, přilej k nim žejdlík vychladlé hovězí polívky, osol je trochu a rozkloktej dobře. Obvaž pak hrnek pevně plátnem neb papírem, pověs jej do vařicí vody tak, aby žádná voda přes něj nešla a nech to hodinu vařit. Malou lžíčkou vybírej pak rosol po tenkých kouskách a vlož je do mísy.

Vraž do hrnečku šest žloutků, rozkloktej je s vlaž-

nou polívkou, vlej je při stejném míchání do přecezené silné, vařící polívky, a vlej ji pak na ssedlinu do mísy.

5. Silná polívka z jater.

Rozkrájej čtvrt libry jater na drobno, obal je v mouce, dej je na rendlík, pod ně kus másla, přidej dva loty rozkrájené telecí sleziny, rozkrájenou petružel a celer, nech to dusit, a přilejvej po trochu hovězí polívky. Za půl hodiny přidej dva loty rýže, v horké vodě dobře vyprané, a dva loty přebraných a vypraných drobných krupek, přilej dosti hovězí polívky, nech to dvě hodiny vařit a přeceď to. Rozkloktej čtyry žloutky s trochem vlažné polívky, přimíchej je do ostatní vařící polívky a vlej ji na drobounko rozkrájenou a usmaženou žemličku do mísy.

6. Polívka ze saga.

Proceď a vyper deset lotů saga, přeceď na ně buďto hnědou neb jinou silnou polívku a uvař je do měkka. Rozkloktej čtyry žloutky s vlažnou polívkou, přimíchej je k vařícímu sagu a vlej polívku do mísy.

7. Polívka z rýže.

Přeber a vyper půl libry pěkné rýže několikkrát ve vařící vodě dobře, dej ji do hrnku a vař ji s přecezenou hovězí polívkou půl hodiny. V jiném hrnku v hovězí polívce uvař jeden celer, petružel, karfiol a jatérka od drůbeže až do měkka, rozkrájej to na nudličky a dej do mísy. Polívku z toho přeceď; rozkloktej v ní tři žloutky, přimíchej je k rýži, vlej ji do mísy a okrášli ji jestli možno račím máslem.

8. Polívka z krupice

se na tentýž spůsob vaří.

9. Polívka s mozečkem.

Rozkrájej kousek telecího i uzeného masa, dej jej na rendlíček, přidej kousek másla, trochu soli, rozličnou zeleninu na drobno rozkrájenou a nech to dusit. Zapraž to pak s třemi měchačkami mouky, zamíchej to, přilej hovězí polívku a nech to hodinu vařit.

Telecí neb jehněčí mozek dobře očisť, ober a na kousky rozděl. Obal jej v mouce, omoč pak v rozklepaném a osoleném vejci, do rozstrouhané žemličky jej vlož a ní posyp, a v rozpáleném másle usmaž. Dej jej do mísy a polej přecezenou polívkou.

10. Polívka se svítkem ze smržů neb špiček.

Rozsekej na drobounko několik dobře vypraných smržů aneb špiček, utři je ve čtyrech lotech čerstvého másla, přidej pět žloutků, trochu zelené drobně rozsekané petružele, tři lžíce mléka, trochu soli, ze dvou bílků udělaný sníh a tolik strouhané žemličky, aby to jako hustá kapanina bylo. Vlej to do vymazaného máslem a strouhanou žemličkou posypaného pekáčku a nech to upéci. Vyklop to pak, rozkrájej na kostky a dej do mísy. Rozkloktej čtyry žloutky s vlažnou polívkou, přimíchej je do přecezené vařící polívky, přidej trochu na drobno rozkrájené pažitky a vlej ji na svítek do mísy.

11. Polívka ze zeleniny.

Rozkrájej mladé hříbky, karfiol, petružel, celer, špargl, (chřest) a kus telecího hrudí, dej to na rendlík, přidej kus másla a nech to dusit. Udělej bledou jíšku ze tří lotů másla, rozmíchej ji s hovězí polívkou, přidej k ní tu dušeninu a nech to hodinu vařit. Usmaž tři rozkrájené na nudličky žemličky, dej to do mísy a polej přecezenou polívkou.

12. Polívka s jaterným i knedlíčky.

Ober s půl libry telecích jater všechny žilky a rozsekej aneb rozstrouhej je na drobounko. Utři na mísce 6 lotů z hovězího tuku (morku), přidej čtyry žloutky, trochu marjánky, drobnou citronovou kůru, koustíček se solí utřeného česneku, rozsekaná játra, trochu soli, trochu pepře, ze dvou bílků udělaný sníh a několik lžic strouhané žemličky. Rozmíchej to velmi dobře a zavař lžíčkou malé knedlíčky do vařící polívky. Kdyby řídké byly, přidej ještě trochu strouhané žemličky. Vař je as deset minut, a vlij je s polívkou na trochu drobně rozkrájené pažitky*) do mísy.

13. Polívka ze slepice s puddingem.

Uvař starou slepici v hovězím mase na měkko, vyřízni prsíčka a rozsekej je na drobno. Ostatní slepici utluč v moždíři, dej ji do hrnku, přidej rozkrájenou petružel, celer a mrkev, vlej na to hovězí polívku a nech to hodinu vařit.

Rozsekej kousek vařeného uzeného masa, přidej je k rozsekaným prsíčkům a utluč to v moždíři jako na kašičku. Utři na mísce tři loty mozku kostního, přidej tři žloutky, drobnou citronovou kůru, jednu ostrouhanou, v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, trochu soli, lžíci strouhané žemličky a to tlučené maso. Utři to velmi dobře a přimíchej ze dvou bílků udělaný sníh. Vyždímej ubrousek v studené vodě, dej to do něho, zavaž volně a nech to v polívce hodinu vařit. Vyklop to pak na prkénko, nakrájej z toho velké kostky, vlož je do mísy a polij je přecezenou polívkou.

14. Polívka s knedlíčky z hovězího tuku.

Utři šest lotů čistého hovězího tuku (morku), vraz do něho čtyry vajíčka, přidej trochu rozsekané na drobno citronové kůry, trochu soli, tři lžičky mléka a tolik strouhané

---

*) Ošlejch menší, Schnittling.

žemličky, abys z toho knedlíčky dělat mohla. Dělajíc je, omáčej dlaň vždy ve studené vodě a dávej knedlíčky na mísku. Udělej ze tří lotů loje bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, přidej na tenounko rozkrájené mladé hříbky a trochu rozsekané zelené petružele a nech to vařit. Přilej pak dostatečně hovězí polívky, zavař do ní knedlíčky, nech je deset minut vařit a vlej to pak do mísy.

15. Polívka z chlebíčka se ztracenými vejci.

Uvař při hovězím mase celer, petružel, mrkev a karfiol. Rozkrájej to pak na nudličky a dej do mísy. Usmaž chlebíček, na nudličky rozkrájený, na čerstvém másle a dej jej též do mísy. Na kuthánku svař osolenou vodu s trochem octa, vraz do ní kvapně čerstvá vejce jedno po druhém, a až nahoru vyplynou, vyber je sběračkou a do studené vody polož. Přeceď nyní hovězí polívku do mísy, ober s vajec otřepaninu a vlož je do polívky. Počítá se na každou osobu jedno vejce.

16. Polívka se svítkem moučným.

Utři čtyry loty másla, přidej pět žloutků, trochu dobré citronové kůry, dvě lžíce mléka, trochu soli a mouky tolik, aby to jako hustá kapanina bylo. Utři to dobře a přimíchej z bílků udělaný sníh. Vymaž pekáček máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, vlej těsto do něho a nech to upéci. Vyklop pak svítek, rozkrájej ho na kostky a dej do mísy. Rozkloktej čtyry žloutky s troškem vlažné polívky, přidej k nim trochu rozsekané, zelené petružele, přimíchej to k přecezené vařící polívce, a vlej ji do mísy na svítek.

17. Polívka se svítkem žemlovým

se též tak připravuje, jen že se místo mouky strouhaná žemlička přidá.

18. Polívka s bramborovými knedlíčky.

Utři na mísce čtyry loty másla, přidej šest žloutků, drobnou citronovou kůru, trochu soli, lžíci mouky a šest uvařených, vychladlých a rozstrouhaných bramborů. Utři to velmi dobře a sázej malou lžičkou knedlíčky do vařící zcezené polívky, do které jsi přidala mladé, tence rozkrájené hřibky, udušené na másle se zelenou petruželkou. Nech je deset minut vařit a vlej to pak do mísy.

19. Polívka s jehněčími neb kozími kraplíčkami.

Vezmi jehněčí aneb kozí osrdíčko, ober s něho všecky žilky a kůžičky a rozsekej to na drobounko. Spěň na rendlíčku na třech lotech sádla jednu malou rozstrouhanou cibulku, přidej rozsekané osrdíčko, drobnou citronovou kůru, štipec pepře, lžíci strouhané žemličky a trochu soli; přilej trošku hovězí polívky a nech to půl hodiny dusit. Musí to jako hustá kašička býti.

Dej na vál žejdlík pěkné mouky, udělej důlek, vraz do něho dvě vejce, udělej z toho těsto, kteréž dobře prohněť a jako na nudle vyválej. Navlaž těsto maslovačkou ve vodě máčenou; pokládej je hromádkami sekaného masa, poklop je těstem a vykružuj kružádkem malé okrouhlé kraplíčky. Svař je v přecezené hovězí polívce a vlij je pak do mísy.

Z kapouních aneb kuřecích prsíček se mohou též takové kraplíčky dělat.

20. Polívka žemlová.

Ostrouhej kůru se čtyr žemliček, rozkrájej je na čtvrtky, rozmoč je v studené vodě, vymačkej a utři je pak s dvěma loty čerstvého másla. Dej je do šestižejdlíkového hrnku, přilej přecezenou silnou hovězí polívku, a svař je. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s troškem vlažné polívky, přimíchej je k rozvařeným houskám, vlej to do mísy a okrášli ji, možno-li, račím máslem. Tatéž polívka může se s hovězí polívkou rozředit, s několika žloutky rozkloktat a k večeři do koflíčků nalít.

21. Polívka se svítkem z husích jater.

Vezmi jedna velká neb dvě malá husí játra, oškrab je nožem, aby žádná žilka v nich nezůstala a rozsekej je na drobounko. Utři v mísce tři loty másla, přidej tři celá vejce, trochu drobné citronové kůry trochu rozsekané na drobno, zelené petružele, trochu majoránky, štipec pepře, jednu v mléce máčenou a vymačkanou žemličku, přidej rozsekaná játra, osol a promíchej to dobře. Bylo-li by to tuze řídké, přidej lžíci strouhané žemličky. Vymaž pekáček máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, vlej to do něho a nech to upéci. Udus mladé hříbky, rozkrájené na tenké lístky, se zelenou, drobně rozsekanou, petruželkou na másle; udělej ze tří lotů loje bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, přidej k ní udušené hříbky a na kostky rozkrájený svítek, svař a vlej to pak do mísy.

22. Polívka s kapaninou.

Vraz do hrnéčku tři celá vejce a dva žloutky, přidej as půl žejdlíka pěkné mouky, udělej z toho kapaninku a rozkloktej to dobře. Přeceď hovězí polívku do šestižejdlíkového hrnku, dej do ní trochu rozsekané na drobno zelené petružele a pažitky, svař to, a zpovolna vlej kapaninu do vařící polívky. Svař ji a vlej pak do mísy.

23. Polívka z krupek.

Přeber a vyper půl žejdlíka perlových krupek, přidej k nim kousek másla, přilej hovězí polívky a nech je dvě hodiny vařit. Uvař ve zvláštním hrnéčku v hovězí polívce jatérka a pupíčky z drůbeže, rozkrájej je pak na kousky a dej je do mísy. Polívku z nich přeceď, rozkloktej v ní čtyry žloutky a přilej ji ke krupkám, ku kterým se dostatečně hovězí scezené polívky přililo, rozmíchej to a vlej do mísy.

24. Polívka z kaldounu.

Vyper husí drobečky a dej je do hrnku, osol je a přidej celý celer, petružel a mrkev a uvař to do měkka. Vyndej pak drobečky, celer, petružel a mrkev, rozkrájej drobečky na kousky, zeleninu na nudličky a dej to do mísy. Udělej ze tří lotů loje začervenalou jíšku, rozmíchej ji s polívkou a nech ji svařit. Usmaž dvě žemličky rozkrájené na nudličky a dej je též do mísy a polej to přecezenou polívkou.

25. Polívka žlutá s makaronkami.

Přeceď silnou hovězí polívku a zavař makaronky. Rozkloktej 6 žloutků s troškem vychladlé polívky. Vlej uvařené makaronky do misy a přilej žloutky s vařící přecezenou polívkou, dobře rozmíchané.

26. Hrášková polívka.

Uvař půl žejdlíka hrachu, přeceď jej, dej do hrnku a přilej dostatečně hovězí přecezené polívky. Udělej ze dvou lotů loje neb másla začervenalou jíšku a přidej ji k hrachu; též trochu nasekané zelené petružele přičiň. Dej do hrnéčku tři žloutky, jedno celé vejce, přidej čtyry měchačky mouky a trochu soli, a rozmíchej to a přilej trochu mléka, aby to jako kapanina husté bylo. Rozpal ve velkém rendlíku převařené máslo, a vlej do něho těsto skrze obrácené struhadlo. Musíš však při tom struhadlem pohybovat, aby se pěkný hrášek z těsta usmažil. Vyndej ho pak do mísy a polej přecezenou polívkou.

27. Žlutá polívka ze tvrdých žloutků a se stříkankami.

Rozpal na rendlíčku lot másla, přimíchej čtyry lžíce pěkné mouky a přilej tolik mléka, co k husté kašičce zapotřebí jest; míchej tím ustavičně, až se z toho tuhý a hladký knedlík udělá a nech to vystydnout. Vraz pak do toho dvě celá vejce, rozmíchej každé zvlášť, aby se

žádný žmolek neudělal, přidej ještě dva žloutky a trochu soli, rozmíchej to velmi dobře a malou lžičkou sázej kousky velké jako lískový oříšek do rozpáleného přepuštěného másla, usmaž je do zlatova a dej je do polívkové mísy.

Šest na tvrdo uvařených žloutků utři v hrnéčku s kouskem másla, přidej dva syrové žloutky, rozmíchej to dobře s vařící hovězí polívkou, a vlej to do mísy.

28. Moučné knedlíčky do polívky.

Utři čtyry loty dobrého nového másla, přidej čtyry celá vejce, čtyry žloutky, trochu drobné citronové kůry a soli, rozmíchej to dobře, přimíchej pěkné mouky tolik, abys z toho knedlíčky malou lžičkou do vařící polívky zavařiti mohla a nech je as deset minut vařit.

29. Krupicové knedlíčky

se též tak dělají, jen že se místo mouky krupice do vajec zamíchá.

30. Krupovka.

Na žejdlík přebraných a vypraných krupek dej šest žejdlíků dobré hovězí polívky, přidej kus másla, nech je vařit až ouplně změknou a přilejvej silnou hovězí polívku. Proceď je pak. Rozkloktej šest žloutků s troškem polívky, přilej je ke krupovce, míchej tím u ohně až se to zvedat počne a nalej to do koflíčků. Rozkrájej citrony na čtvrtky, urovnej je na mísku a podávej je zároveň s krupovkou.

31. Žlutá, čistá polívka.

Do každého koflíčku se jeden žloutek počítá. Rozkloktej tedy tolik žloutků, co koflíčků potřebí jest, s troškem vlažné polívky, přilij je do ostatní silné přecezené polívky, míchej tím u ohně tak dlouho, až se to zvedat počne, nalívej to teď do koflíčků a podávej.

Že se polívka na všeliký spůsob změniti i zjednodušiti může, ví každá kuchařka. Proto takové proměny v lastní libosti zůstavuji a připomínám jenom ještě, že při dřívějších polívkách popsané svítky a knedlíčky se lehko všelikým jiným masem, mozečkem aneb jatérkami změniti dají. Ku př. v jaterném svítku může se místo jater mozeček, na cibulce usmažený, k ostatním věcem přidati a svítek mozečkový jest hotov.

Totéž se týká knedlíčků. Jsou-li slepičí prsíčka, aneb nějaké telecí, aneb uzené maso při ruce, může se vždy jiné maso přidat a knedlíčky dostanou jiného jména a jsou změněny.

32. Rosol k zlepšení polívky.

Všecky odpadky z drůbeže, z telecího a všeho jiného masa mohou se velmi dobře upotřebit, a ani krčků ani nožiček dobrá hospodyně nezmaří. Všecky tyto svrchu dotčené drobnosti dej na rendlík, přidej kus másla aneb tuku, cibuli a zeleninu, cokoli jí máš; nech to dusit, ale ne až do hněda, leč bys to chtěla k hnědé polívce mít. Přidej ještě rozsekané telecí nožičky, přilej vody a nech to dvě hodiny vařit. Přeceď to pak skrz husté cedídko několikkrát a v chladném místě to uschovej. V zimě se dá rosol na několik dní uschovat, v letě však jen na dva neb tři dni. Má-li být rychle udělaná polívka, dej kus toho rosolu do hrnku, přilej vody, osol to a nech svařit. Rozkloktej několik žloutků s troškem vody, přimíchej je k vařícímu rosolu a dobrá polívka jest hotova.

33. Rosol kyselý (aspik).

Rozkrájej na kousky libru telecího, libru hovězího a libru uzeného masa, dej to na rendlík, přidej několik rozsekaných telecích nožiček, rozkrájenou cibuli, petružel, celer, mrkev, kapustu, řepu a cožkoli zeleniny máš, i několik zrnek pepře, bobkový list, kousek tymianu, citronovou kůru a několik cibulových pokožek. Vlej na to čtyry žejdlíky vinního octa, čtyry žejdlíky vody, osol a nech

to až na čtyry žejdlíky svařit. Vraz pak do toho dvě čistá vejce i se škořápkou, nech to ještě trochu svařit a přeceď to dvakrát skrz ubrousek, který jsi ke čtyrem nohoum obrácené židle přivázala. Kousek toho rosolu dělá dobrou omáčku.

34. Rosol červený.

Přimíchej k části svrchu dotčeného rosolu trochu alkermesové šťávy a rosol červený jest hotov. Přeceď a uschovej jej na chladném místě. Tím a žlutým rosolem mohou se všeliká masa a saláty okrášliti.

Příchoutky neb tak nazvané asietky.

35. Příchoutky z mozečku.

Ober čistě telecí mozeček a vymej jej. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na másle, přidej mozeček, štipec pepře, osol a nech jej půl hodiny dusit.

Rozkrájej žemličky na lístky, potři je novým, dobrým máslem, vlož je na mísku a opeč je trochu v troubě; pomaž je pak tím mozečkem, poklaď očištěnou, rozpůlenou a do kotoučku zatočenou sardýnkou, vlož je na mísku a podávej před hovězím masem.

36. Příchoutky z jater a s rosolinou.

Udus mozeček na tentýž spůsob (č. 35.), udus též dobře obrané, na drobounko rozsekané telecí játra a přidej k nim dvě vymyté, vybrané a s máslem utřené sardele, svař to ještě a pomaž tím, rozkrájevši žemličky na lístky, každý lístek povrchu odpolu mozečkem a z druhé polovice jatérkami. Posyp pomazánky drobounce rozsekaným aspikem a urovnej je na mísku.

37. Příchoutky z husích jater a se šunkou.

Rozsekej na drobounko husí i z jiné drůbeže játra a rozsekej též na drobounko kousek pickoviny (šunky). Spěň jednu rozstrouhanou cibulku na másle, přidej k tomu sekaninu, přičiň trochu pepře, osol a nech to dobrou půl hodiny dusit. Pomaž tím žemličkové lístky a pokrop přecezenou citronovou šťávou.

Takové topinky dávají se místo paštiček před hovězím masem.

38. Pečená nadívaná cibule.

Kolik jest hostů, tolik bílých španělských cibulí oloupej a vydlab je tak, aby se nerozpadly. To, co z cibuli vyškrábáno, rozsekej na drobounko. Na deset cibulí rozkrájej dva loty slaniny, dej ji i s rozsekaninou na rendlíček a spěň v tom tři vymyté, vybrané a s máslem utřené sardele. Zatím usekej na drobounko libru čerstvě upečené ledvinky a půl libry uvařené šunky; přidej to k usmažené cibuli v rendlíčku, přičinivši též lžíci strouhané žemličky, trochu vína a hovězí polívky, trochu drobné citronové kůry a tlučeného pepře. Udus to do husta a naplň tím vydlabané cibule tak, aby nad nimi ještě vršek byl. Vymaž pekáček aneb rendlíček máslem, postav cibule jednu vedlé druhé do něho a nech je v troubě péci a podlévej trochu vína a trochu hovězí polívky. Upeč je pěkně do zlatova a dej je pak na mísku. Do té šťávy v rendlíku přidej z jednoho citronu šťávu a tím polej cibule. Udělej okolek z usmažených bramborků a podávej je též před hovězím masem.

Obr. 17.



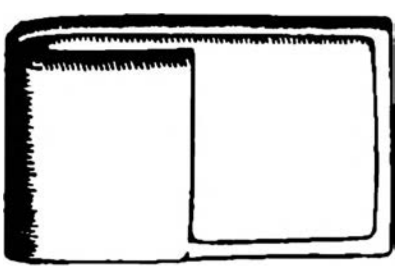
Tytéž cibule podávají se pánům k vínu. (obr. 17.)

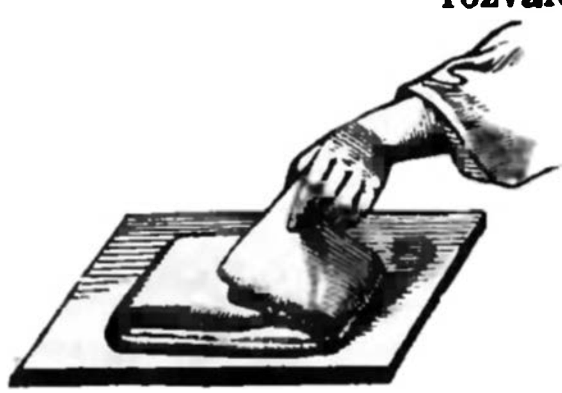
P a š t i č k y.

39. Máselné těsto.

Vyper dobře libru čerstvého, dobrého másla v studené vodě, vezmi od něho as dva loty a to ostatni dej pod dva talíře do studena, možná-li k ledu. Vezmi na vál libru mouky, rozdrob v ní ony dva loty másla, udělej důlek, vraz do něho tři vejce, přidej trochu soli a podlé potřeby přilej dva koflíčky studené vody; udělej těsto, prohněť je dobře a dej ho též pod dva talíře do studena odpočinout. Vezmi pak těsto a rozválej je; totéž učiň s máslem; dej máslo na těsto a přelož ho na třikrát, hleď obr. 18., vyválej to opět a přelož to s druhé strany tím samým způsobem jako předešle, a dej to zas do studena půl hodiny odpočinout. Pak to rozválej, opět přelož a teď to rozválej ztloušti brku, a vykruž kružádkem aneb vinní skleničkou malé koláčky. Polovička těch koláčků zůstane celá, ale z druhé polovice se malým kružádkem čili náprstkem prostředek vytiskne. Celý koláček pomaže se povrchu roztlučeným vejcem a naň se položí druhý v prostředku vykroužený koláček. Tak zhotovené koláčky dají se na plech, pomazají se ale jen s vrchu rozklepaným vejcem, pěkně se upekou a nadějí se takto: Spěň na rendlíku na třech lotech sádla jednu

Obr. 18.

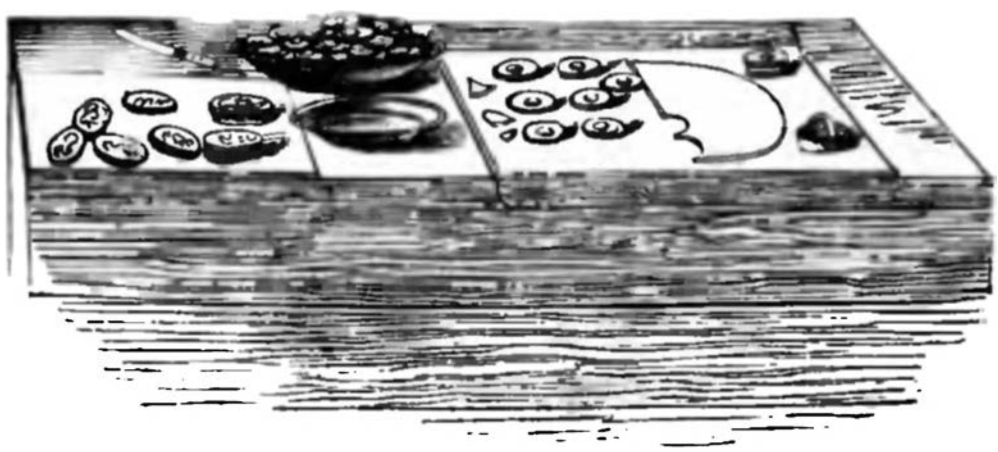




rozstrouhanou cibuli; vlož do něho půl libry telecího, půl libry vepřového masa, osol je, přilej trochu hovězí polívky a udus to do měkka. Vyndej pak maso na prkénko a rozsekej a utluč je v moždíři na drobounko. Rozmoč mezitím jednu ostrouhanou žemličku v rendlíku ve vychladlé šťávě, přidej to rozsekané maso a čtyry pěkné, očištěné, vybrané a s máslem utřené sardele, osol to náležitě a svař to do husta. Nadí tím paštičky a urovnej je na mísku (obr. 19.).

Obr. 19.

Čís. 91. Čís. 39.



Z téhož máselného těsta mohou se také všeliké jiné věci vykrouhati a upéci. Též se z něho máselné obloučky tím spůsobem udělají: Nakrájej z vyváleného těsta kousky zšíří dvou prstů a na prst dlouhé, vlož je v tvořídko obloučkové, pomaž je povrchu rozklepaným vejcem a upeč je pěkně. Z takových obloučků aneb koláčků dělá se okolek kolem zadělávané zvěřiny.

40. Paštičky nadívané sekanými koroptvemi.

Maso buď z upečených koroptví, aneb z bažantů, aneb z divokých kachen se na drobno rozseká. Ostatek i kosti se v moždíři utlukou. V rendlíčku na másle se jedna rozstrouhaná cibulka spění, utlučenina se k tomu dá, též trochu hovězí polívky a sklenice červeného vína, osolí se to a nechá se to dusit. Pak se vše procedí, přidá se k tomu šťáva z jednoho citronu a rozsekané

maso a nechá se to až do husta dusit. Paštičky se tím nadějí a na mísku urovnají.

Paštičky se také naplní místo masa rybísem aneb jinou vyvařeninou. Takové paštičky se však před hovězím masem nedávají, nýbrž co moučné jídlo aneb pečivo se považují.

Hovězí maso.

Rozkrájej měkké hovězí maso na řízky, srovnej je k sobě do jednoho kusu a vlož je na mísu. Oblož maso buďto smaženými bramborky, aneb rýží, v hovězí polívce vařenou, buďto okurkami, aneb dlouhými makronkami v hovězí polívce uvařenými a strouhaným parmazánem promíchanými a t. d.; podlé omáček, které k masu přidáš. Dáš-li kyselou garnituru okolo hovězího masa, nesmíš žádné kyselé omáčky užívati. Naopak dáš-li na stůl kyselé omáčky, nesmí žádný kyselý věnec kolem masa býti. Hovězí maso může se všelikým způsobem ozdobit, jako:

a) Brusinkami a kyselými okurkami.

Z malých, kyselých okurek udělej lístky kolem masa a mezi ně dej brusinky jako kytku a tak to urovnej kolem. Brusinky uprav s troškem červeného vína a trochou cukru, ale žádnou šťávu k nim připojiti nesmíš.

b) Kyselými okurkami a červenou řepou.

Z červené řepy udělej růžičky a z okurek lístky, vlož jedno po druhém kolem mísy a dej na stůl.

c) Smaženými bramborky a mrkví.

Udus na másle mrkev, na nudličky rozkrájenou, posyp ji měchačkou mouky, zamíchej a polej ji trochem hovězí polívky, přidej trochu soli a kousek cukru a udus ji na měkko. Usmaž na čerstvém másle malé bramborky do zlatova; dej jednu hromádku bramborků a jednu hromádku mrkve a t. d., až okolek kolem masa hotov jest.

Ostatně se může hovězí maso jen zelenou petruželkou a smaženou strouhanou žemličkou ozdobiti.

Omáčky.

42. Sardelová omáčka.

Usmaž na třech lotech loje aneb másla půl rozkrájené cibule, přidej tři měchačky mouky, udělej červenou jíšku a rozmíchej ji s hovězí polívkou. Spěň tři pěkné očištěné a rozkrájené sardele na kouštínku másla, přidej je k omáčce, též trochu drobné citronové kůry, nech to hodinu vařit a přeceď omáčku do nádobky. Přidáš-li k té omáčce trochu červeného vína, stane se tím lepší.

Má-li ta omáčka zakyslá být, přidá se trochu vinního octa.

43. Vlašská omáčka.

Usmaž dva kousky rozsekaného česneku na dobrém provánském oleji, přidej čtyry vymyté sardele i s kůstkami, kousek rozkrájené citronové kůry a trochu soli. Přilej půl žejdlíka hovězí polívky a nech to půl hodiny vařit. Utři šest na tvrdo uvařených žloutků; přidej je k omáčce a přeceď ji. Nyní to zaceď šťávou jednoho citronu a přilej půl skleničky vína. Nech to v teple stát, neb vařit se to již nesmí; a dej to pak do nádobky.

44. Studený křen.

Vymej čtyry sardele a všecky kůstky z nich vyber; utři je v hrnéčku se šesti na tvrdo uvařenými žloutky a rozsekanou zelenou petruželí. Rozmíchej to nyní s dobrým provánským olejem a octem a vlej to do nádobky.

45. Omáčka z tartoflí.

Vyper pýchavky hlívovité (tartofle) kartáčem z několika vod, oloupej je a rozkrájej na tenké lístky. Přilej na ně půl žejdlíka hovězí polívky, trochu vína, osol a nech to hodinku vařit. Přidej pak trochu citronové šťávy, přimíchej čtyry žloutky, rozkloktané s trochem hovězí polívky, a vlej ji do sosietky.

46. Omáčka cibulková.

Rozkrájej jednu velkou cibuli na drobno a usmaž ji na třech lotech loje, přidej tři měchačky mouky, udělej začervenalou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou a nech ji hodinu vařit.

47. Omáčka bramborová.

Spěň na třech lotech loje půl rozkrájené cibule, přidej tři velké uvařené a rozstrouhané brambory, přilej trochu hovězí polívky, trochu vinního octa, osol a nech ji půl hodiny vařit. Přeceď ji pak do nádobky.

48. Křen se smetanou.

Utři v hrnéčku kousek másla se lžičkou mouky a štipcem soli. Svař v jiném hrnéčku žejdlík smetany s hrstí sladkých, oloupaných, roztlučených mandlí a s kouskem cukru; vlej ji pak do másla, rozmíchej to dobře a přidej rozstrouhaný dobrý křen. Nech omáčku jen trochu převařit a vlej ji do nádobky.

49. Výmrda.

Rozstrouhej dobrý očištěný křen, dej ho do nádobky, osol a oslaď jej trochu a rozmíchej s dobrým octem.

50. Omáčka houbová.

Udělej ze tří lotů loje pěknou jíšku, rozmíchej jí s hovězí polívkou; přidej rozkrájené na tenké lístky, malé, dobře vymyté hříbky, trochu přebraného kmínu a trochu na drobno rozsekané zelené petružele. Nech omáčku hodinu vařit a vlej ji do nádobky.

51. Omáčka koprová.

Udělej ze dvou lotů másla bledou řídkou jíšku, přilej půl žejdlíka hovězí polívky, půl žejdlíka vinního octa a nech to vařit. Otrhej koprové lupénky, vyper a rozsekej je na drobounko, přidej je k omáčce a přilej půl žejdlíka husté kyselé smetany. Rozmíchej to a vlej do nádobky.

52. Žlutá, studená omáčka.

Utři dobře šest na tvrdo uvařených žloutků s dobrým provánským olejem, rozkrájej na drobounko pažitku, dej ji k žloutkům, přidej ne tuze ostrého octa tolik, aby z toho dosti hustá omáčka byla, promíchej ji dobře a vlej do nádobky.

53. Omáčka řetkvičková.

Usmaž na třech lotech loje oloupané řetkvičky, zapraš je třemi měchačkami mouky, promíchej a rozmíchej to s přecezenou hovězí polívkou. Rozsekej na drobounko trochu zelené petružele, přidej ji s kouskem cukru do omáčky, nech ji ještě půl hodiny vařit a vlej ji do nádobky.

54. Omáčka z rajských jablek.

Dej čtyry pěkná rajská jablka do hrnéčku, přidej čtvrt rozkrájené cibule a nech to s třemi loty loje dusit. Zapraš to pak třemi měchačkami mouky, rozmíchej to s hovězí polívkou, s trochem octa a koflíčkem vína; přidej ještě drobnou citronovou kůru a kousek cukru. Nech ji hodinu vařit a přeceď ji do nádobky.

55. Omáčka z čerstvých okurek.

Oloupej velkou okurku, rozkrájej ji na lístky, dej ji do hrnku, přidej tři loty loje a nech je dusit. Zapraš je pak třemi měchačkami mouky, rozmíchej je s přecezenou hovězí polívkou a octem, a nech omáčku hodinu vařit. Opepř ji trochu a vlej ji do nádobky.

56. Omáčka ze žampionů.

Jsou-li úhelky (žampiony) drobné co ořech, ve vodě a soli se vymyjí a opláknou; jsou-li větší, sloupne se s nich kůžička a rozkrájejí se na tenké lístky. Dej do hrnéčku tři loty másla, přidej žampionky, kousek rozstrouhané cibule, trochu soli a šťávu z půl citronu a nech je přikryté na mírném ohni dusit. Zapraš je pak měchačkou mouky, přilej trochu přecezené hovězí polívky, z půl citronu šťávu a nech to půl hodiny vařit. Rozkloktej čtyry žloutky s trochem polívky, přimíchej je do vařící omáčky a vlej ji do nádobky.

Toutéž omáčkou může se telecí maso i kuřata zadělat.

57. Omáčka z naložených okurek.

Udělej na třech lotech loje červenou jíšku a rozmíchej ji s hovězí přecezenou polívkou. Rozkrájej pět malých okurek na lístky, dej je do omáčky, přilej trochu octa a nech to hodinu vařit. Osol a opepř ji trochu a vlej do nádobky.

58. Polívkový křen.

Utři dva loty másla aneb loje s trochem mouky, rozmíchej to s přecezenou hovězí polívkou a nech to vařit. Rozstrouhej dobrý očištěný křen, dej ho do omáčky a oslaď ji trochu podlé libosti. Nech omáčku ještě trochu převařit a vlej ji do nádobky.

59. Studená sardelová omáčka.

Rozsekej na drobounko trochu zelené petružele a půl citronové kůry. Umej čtyry sardele, vyndej z nich kůstky a se šesti na tvrdo uvařenými žloutky je utři. Dej to všecko do hrnéčku, přidej šťávu z jednoho pomeranče, trochu hořčice, rozmíchej to dobře, přimíchej pak žejdlík dobrého vína, kousek tlučeného cukru a vlej to do nádobky.

60. Naložené okurky.

Vezmi stejné okurky, vymyj je v studené vodě a otři je; vlož do hrnku koprové, vinní, bobkové a višňové listí, urovnej na to okurky, přikryj je zase listím, přidej několik zrnek pepře, neb lépe jednu pepřiku (papriku), vlož zase vrstvu okurek a opět listí a tak napořád kladiž, až se hrnec naplní. Povrchu přikrej to listím. Svař polovic octa a polovic vody a nech to vystydnout. Polej tím okurky, přikryj, postav na vlažné místo a za tři dni je ulož do studena. Za šest dní jsou dosti kyselé a mohou se jísti.

61. Naložené malé okurky.

Pěkné, zdravé a stejně malé okurky se vymyjí a v měkké vodě přes noc stát nechají, a dubový, vysmolený, čistý soudeček se uchystá. Druhého dne se okurky otrou a vrstva se jich do soudku srovná; pokládají se koprem, bobkovým, višňovým i vinním listím a kouskem pepřiky (papriky), zas se okurky pevně vedlé sebe kladou, opět listí a tak pořád, až soudek se naplní.

Pak se doplní soudek listím a okurky se polejí vychladlým, svařeným a osoleným vinním octem. Soudek se dobře zacpe a na chladné místo uloží. Obrací-li se soudek každý den, vytrvají okurky celou zimu.

62. Naložené ryzce.

K nakládání musejí se mladé, neporušené ryzce vybrat. Ořezají se jim kořínky až k samé hlavičce a dají se do studené vody. Do hrnce se dá vinní ocet, osolí se a přidá se k tomu trochu kmínu, několik zrnek pepře, hřebíčků a nového koření. Když se ocet svaří, dají se do něho ryzce a nechají se čtvrt hodiny vařit a potom vystydnout. Potřebuješ-li jich hned, nechají se v hrnku. Mají-li se uschovat, vyndají se z láku a nechají se oschnout. Pak je do hrnce urovnej, uvař vínový, osolený a okořeněný ocet, nech jej vystydnout a polej jím ryzce; pak je obvaž papírem a uschovej. Musíš však pilně dohlížet, neb dostávají-li plesnivou mázdru, musejí se očistit a vařeným octem doplnit.

63. Naložená červená řepa.

Umyj čistě červenou řepu, uvař ji na měkko, oloupej a rozkrájej ji na koláčky. Polož jednu vrstvu červené řepy do hrnku, oblož ji několika koláčky křenu, k tomu cíli oškrabaného, posyp to trochem anyzu aneb feniklu, polož zas vrstvu řepy a tak pořád. Nalej pak na to dobrý ocet. Po čtyry a dvacíti hodinách jsou již k potřebě.

64. Naložené brusinky.

Přeber a umej brusinky, dej je na rendlík, přidavši kus skořice a kousek cukru. Svař je do husta, přec ale tak, aby vší šťávy prázdny nebyly a míchej jimi pozorně, aby celé zůstaly. Dej je pak do hrnku, obvaž je papírem a propíchej ho. Tak naložené brusinky vytrvají až do nových.

65. Naložená rajská jablka.

Jablka musí beze škvrny a beze šťopek býti, a umytá a oschlá položí se jedno vedlé druhého do hrnku. Kolik vody, nalije se do hrnku tolik vinního octa, k tomu přidá se několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku a hojně soli; nechá se to svařit a vystydnout. Pak se tím polijí jablka a postaví se do studeného místa. Ocet musí jablka krýt a poleje se rozpuštěným máslem.

Hovězí masa.

66. Pečené hovězí maso.

Vezmi asi šest liber hovězího masa ze zadku, sejmi s něho kůži i lůj a nech je, slaninou dobře prostrkané, den neb dva dni ležet. Dej pak k němu rozkrájený celer, petružel, mrkev, cibuli, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku a kus másla. Osol maso, polož je na tu zeleninu a nech je při mírném ohni ve své vlastní šťávě v troubě péci; přilej pak půl žejdlíka vody, tolikéž vína i octa. Polej maso rozpuštěným máslem, přikryj ho čistým pekáčem, aby se nevysmáhlo a peč je zpovolna. Vymyj pak čtyry sardele, vyber z nich kůstky a utři je s máslem. Obrat maso a potři je sardelemi a posyp strouhanou žemličkou. Přilej pak půl žejdlíka husté kyselé smetany a přidej citronové kůry. Při pečení polévej maso pilně, pozor ale dej, abys sardele nesplákla, nýbrž aby jaksi kůru na mase utvořily. Maso se musí půlčtvrta i čtyry hodiny péci. Rozkrájej pak maso na řízky a urovnej je na mísu. Rozkloktej tři žloutky s trochem polívky, přeceď omáčku, přilej k tomu žloutky, míchej to u ohně chvilku a polej tím pečeni Ta pečeně může se místo hovězího masa podávat.

67. Svíčková pečeně.

Ober s pěkné svíčkové pečeně všecko tlusté a všechnu kůžičku a protáhni ji dobře slaninou. Dej na pekáč na koláčky rozkrájenou cibuli, petružel, celer a mrkev, přidej několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku; polož pečeni na to, polej ji půl žejdlíkem vína a žejdlíkem octa. Nech ji v tom dva dni, v zimě ale i týden ležet a obracej ji každý den. Osol ji pak, dej pod ni kus másla a nech ji péci. Polévej ji pilně, obrať ji jednou, přidej ještě citronové kůry a nech ji dopéci. Táž pečeně musí se tři hodiny péci. Rozkrájej ji pak na řízky a urovnej je na mísu. Rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem polívky, přimíchej je do přecezené vařící omáčky a polej tím pečeni. Té pečeně i následujících mas může se též místo vařeného hovězího masa použivati.

68. Zadělané hovězí maso.

Vezmi asi tři libry hovězího masa ze zadku, posyp je tlučeným jalovcem a solí, dej je do rendlíku, přikryj a nech ho v studeném místě dva, v zimě čtyry dni ležet a obracej ho každý den. Vymyj je pak čistě a prostrkej dobře slaninou. Usmaž jednu rozkrájenou cibuli na rendlíku na čtyrech lotech loje aneb másla, přidej čtyry měchačky mouky, udělej pěkně červenou jíšku a rozmíchej ji s hovězí polívkou aneb jen s vodou a trochem vínového octa. Dej do toho na koláčky rozkrájenou petružel, mrkev a celer, to maso, několik zrnek pepře, nového koření, drobnou citronovou kůru a kaprlátka. Upraž s kouskem másla kousek cukru do hněda, rozmíchej jej rychle s omáčkou aneb polívkou, přilej to do omáčky a nech to vařit, až maso úplně změkne. Nebylo-li by to dosti kyselé, slané, aneb sladké, přidej co schází. Rozkrájej pak maso na lístky, urovnej ho na mísu a polej přecezenou omáčkou. Můžeš k tomu z křehkého těsta čís. 142. aneb ze smažených bramborů okolek udělat.

69. Roštěnec.

Nakrájej z pěkného zadního masa aneb ze svíčky řízky a každý zvlášť notně naklepej a v rozpuštěném másle omoč. Potři rendlík tlustě slaninou a vlož řízky vedlé sebe do něho. Půl hodiny před jídlem je postav na prudký oheň, a vyrážejí-li z jedné strany silně krev i lůj, tu je obrať, máslem potři, osol a trochu je opepř, přidej kousek rozetřeného česneku a přilej lžíci hovězí polívky. Dej je pak na mísu a ozdob je citronem, na čtvrtky rozkrájeným. Smažené brambory se též k tomu masu přidají.

70. Roštěnec po anglicku.

Nakrájené řízky ze svíčkové pečeně se notně naklepají, rozstrouhanou cibulí se potrou, trochu opepří a na prudkém ohni na loji rychle se upekou. Vypouštějí-li krev ze sebe, tu se obrátí, osolí, máslem se potrou a pak se dopekou. Za deset minut jsou upečeny. Urovnej je na mísu a udělej okolek z usmažených bramborů.

71. Roštěnec se sardelemi.

Z hovězí ledvinky se lístky i s kůstkou nasekají a velmi dobře se naklepají. Na čtyry libry masa vezmi čtyry sardele, vymyj je a kostičky z nich vyber. Utři je s kusem loje aneb másla, přidej trochu majoránky, drobné citronové kůry a trochu tlučeného pepře, rozetři to a pomaž tím každý lístek. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na rendlíku na loji, vlož lístky na ni a nech je dusit. Přilévej pak trochu hovězí polívky aneb vody, osol je a obrať a nech je dusit, až úplně změknou. Urovnej je na mísu a oblož usmaženými brambory.

72. Španělské ptáčky z hovězího masa.

Vezmi čtyry libry masa od ocasu, ober s něho všecko žilkovité a tučné, rozřezej na tenké lístky zvící karty a ztloušti péra a naklepej je dobře obráceným nožem aneb paličkou. Vezmi šest lotů sardelí, vyndej z nich

kůstky, rozetři je se sádlem, přidej štipec tlučeného pepře, trochu majoránky, drobné citronové kůry a utři všecko dobře. Rozkrájej čtvrt libry slaniny na dlouhé silné nudle, pomaž každý kousek masa trochu sardelemi, polož na šířku kousek té slaniny, stoč to a obviň a zavaž nití. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na rendlíku na čtyrech lotech loje, přidej čtyry měchačky mouky, udělej pěknou začervenalou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou aneb vodou a přilej čtvrt žejdlíka červeného vína a do toho dej stočené maso, osol a nech to dvě hodiny vařit. Míchej tím často a přilévej trochu polívky.

Vyndej pak ptáčky, sejmi nitky, dej je na mísu, polij je přecezenou omáčkou a oblož usmaženými brambory.

73. Gulaš z hovězího masa.

Rozkrájej kus pěkného hovězího masa na kousky. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na loji, přidej k ní rozkrájené maso, trochu přebraného kmínu, trochu tlučeného pepře aneb pepřiky (papriky). Osol, popraš to měchačkou mouky, přilévej trochu polívky aneb vody a nech to dusit, až maso úplně změkne. Dej to pak na mísu, zaceď šťávou z jednoho citronu a udělej okolek z usmažených bramborů.

T e p l é m a s o a n e b v e v e r k a se tímže spůsobem připravuje.

74. Karbonátky z hovězího masa.

Dvě libry pěkného hovězího masa ze zadku rozsekej na drobounko, tak že se to nožem rozmáznout dá, přidej jednu rozstrouhanou cibuli, jednu ve vodě máčenou a vytlačenou žemličku, osol a prohněť to dobře. Udělej karbonátky zvící dlaně a ztlouští prstu. Usmaž je na rozpáleném loji aneb másle a oblož jimi nějakou zeleninu aneb udělej sardelovou omáčku takto: Umej a rozkrájej čtyry pěkné sardele, dej je do hrnéčku, přidej čtvrt rozkrájené cibule, tři loty loje, spěň to, přimíchej tři měchačky mouky a udělej pěkně začervenalou jíšku,

rozmíchej ji s žejdlíkem hovězí polívky, přilej čtvrt žejdlíka červeného vína a nech to půl hodinky vařit. Přeceď pak omáčku na mísu, a oblož ji karbonátky.

75. Smažený hovězí jazyk s višňovou aneb šipkovou omáčkou.

Uvař hovězí jazyk v hovězí polívce na měkko, oloupej ho a rozkrájej na koláčky ztloušti brku. Rozklepej dvě vejce na talíři, omoč každý koláček v nich, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž na rozpáleném másle.

Umej tři čtvrti žejdlíka višní aneb šipků, uvař je dobře a v cedníku je proceď a promačkej. Dej je do hrnku, přilej žejdlík vína, přidej dvě lžíce strouhané žemličky, trochu tlučené skořice, tři roztlučené hřebíčky, trochu drobné citronové kůry a soli i kousek cukru. Nech to půl hodiny vařit, přeceď to pak na mísu a oblož smaženým jazykem.

76. Jazyk se sardelovou omáčkou.

Jazyk se právě tak, jak svrchu řečený, usmaží a sardelovou omáčkou čís. 42. podleje.

77. Jazyk s polskou omáčkou.

Studený, v hovězí polívce uvařený jazyk oloupej a na koláčky rozkrájej. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na rendlíku na pěti lotech loje, přimíchej čtyry měchačky mouky a udělej pěkně červenou jíšku, rozmíchej ji pak s žejdlíkem hovězí polívky, přilej půl žejdlíka rakouského vína a čtvrt žejdlíka vínového octa; přidej z jednoho citronu drobně rozsekanou kůru, tři loty velkých přebraných hrozínek, tři loty sladkých, oloupaných a na nudličky rozkrájených mandlí, trochu roztlučeného hřebčíku a trochu soli. Upraž též s kouskem másla kousek cukru, rozmíchej jej rychle s trochem polívky, přilej ho do omáčky a nech ji půl hodiny vařit. Vlož pak do ní rozkrájený jazyk, převař jej trochu, urovnej ho na mísu,

polej omáčkou a udělej okolek z máselného aneb křehkého těsta podlé čís. 40. a 142.

78. Špikovaný jazyk s cibulkovou omáčkou.

Syrový jazyk se oloupá, pak notně slaninou protáhne, a na rendlíku v hovězí polívce se na měkko udusí. Rozkrájí se pak na kotoučky, urovná se pěkně na mísu, zacedí se šťávou z jednoho citronu a okrášlí se okolkem z usmažených bramborků. Do nádobky se cibulková omáčka podlé čís. 46. přidá; aneb se jí jazyk polije.

Všeliké smaženiny, pavézky (pofézky) a svítky.

79. Smažená kuřata.

Kuřátka mají se vždy den před potřebou zabíjet, sice by nebyla dosti křehká, a musí se ve studené vodě omočit, nežli se opaří, neboť by se kůžička potrhala. Dobře očištěná, malá kuřátka rozkrájej na čtvrtky, jsou-li velká, na kloubky, osol je, obal v mouce, omoč je v rozklepaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a v rozpáleném přepuštěném másle pěkně do zlatova je upeč. Mohou se také jenom ve vlažné vodě omočit a žemličkou posypat.

Tak upravená kuřátka mohou se na všelikou zeleninu dát; aneb s nějakým salátem podat.

80. Telecí smažené řízky.

Skrájej z telecí syrové kýty pěkné řízky, naklepej je dobře dřevěnou paličkou aneb obráceným nožem, osol a opepř je trochu. Obal je v mouce, pak v rozklepa-

ném vejci, posyp je ostrouhanou žemličkou a usmaž je pěkně v rozpáleném, přepuštěném másle. Takové řízky mohou se též na každou zeleninu položit, aneb k salátu přidat.

81. Vepřové smažené řízky

se tímž spůsobem připravují.

82. Smažené řízky z telecí pečené kýty.

Nakrájej z telecí pečené kýty pěkné řízky. Rozkloktej na talíři vidličkou podlé potřeby vejce, osol je trochu, omoč každý řízek v nich, posyp jej strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Může se jich ke všemu jako předešlých řízků používati.

83. Řízky z telecí ledvinky i s kůstkou (kotletky).

Nasekej z telecí ledvinky lístky i s kůstkou, kterouž pak ztloušti palce nožem čistě oškrabeš; naklepej lístky dobře, osol je a opepř trochu, obal je v mouce, a omoč pak v horké vodě, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž v rozpáleném másle do žluta. Nakládej s nimi jako s ostatními karbonátky aneb řízky.

84. Řízky z vepřové ledvinky

se tímž spůsobem připravují, ledvinka vepřová musí ale sejmuta býti.

85. Řízky z jehněčí ledvinky

se též tak dělají.

86. Smažené telecí nožičky.

Uvař v slané vodě dobře očištěné telecí nožičky na měkko. Oplákni je v studené vodě a otři ubrouskem. Obal je v mouce, omoč pak v rozklepaném vejci, posyp

je strouhanou žemličkou a usmaž v rozpáleném, přepuštěném másle do zlatova. Mohou se též ke každé zelenině aneb salátu dáti.

87. Telecí karbonátky.

Libra telecího a libra vepřového masa se na drobounko rozseká. Přidej k tomu dvě celá vejce, trochu drobné citronové kůry, trochu na drobno rozsekané, zelené petružele, jednu rozmočenou a vytlačenou žemličku a dostatečně soli. Prohnět to dobře a udělej karbonátky zvící dlaně a ztloušťí prstu. Omoč je v rozklepaném vejci, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž na rozpáleném másle neb sádle. Mohou se též k salátu přidat, aneb jimi zelenina obložit.

88. Smažené kůzle aneb beránek.

Rozsekej úhledně předek z kůzlete aneb beránka na kousky a kloubky. Ovař je v hovězí polívce aneb ve slané vodě. Utři je ubrouskem, obal v mouce, omoč v rozklepaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném másle aneb sádle. Dávají se též k salátu aneb na zeleninu.

89. Smažená játra.

Vymej a rozkrájej na lístky telecí játra. Nasol je a obal v mouce, omoč v horké vodě, posyp strouhanou žemličkou a usmaž v rozpáleném másle aneb sádle. Každá zelenina aneb luštěnina může se jimi obložit.

90. Smažené vemeno.

Uvař vemeno ve slané vodě a ober s něho všecky žilky a kůžičky. Rozkrájej ho pak na lístky, obal je v mouce, omoč v rozklepaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a usmaž v rozpáleném másle aneb sádle. Můžeš jím též každou zeleninu aneb luštěninu obložit.

91. Pavézky (pofézky) z mozečku.

Vymyj mozeček a ober s něho všecky žilky. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na rendlíčku na sádle, přidej mozeček, štipec tlučeného pepře a soli. Svař to na kašičku. Rozkrájej žemličky na lístky, omoč je v mléce, potři je mozečkem, vlož je po dvou na sebe, omoč je v rozklepaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném másle do zlatova. Na každou zeleninu aneb luštěninu se mohou dáti.

92. Pavézky z míchaných vajec.

Udělej několik míchaných vajiček, potři jimi v mléce omočené žemličky, vlož je po dvou na sebe, omoč v rozklepaném vejci, posyp strouhanou žemličkou a usmaž v rozpáleném másle.

Mohou se také beze vší nádivky udělat. Tu se ale do mléka kousek cukru přidá, žemličky se v něm omočí a jako svrchu dotčené usmaží.

93. Svítek z ledvinky.

Odřízni ledvinku z pečeně, nech ji vystydnout, usekej ji na drobounko, dej ji do mísky, v kterés dva loty másla utřela, přidej pět celých vajec, trochu drobné citronové kůry, trochu na drobno rozsekané, zelené petružele, trochu majoránky, přidej strouhané žemličky, aby to jako hustá kapanina bylo, osol a dobře to promíchej.

Vymaž pekáček máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, vlej to do něho a nech to upéci. Vyklop pak svítek, rozkrájej ho na podlouhlé kousky a oblož jím cokoliv.

94. Svítek z pozůstalé pečeně.

Rozsekej takové maso na drobounko. Jestli ho s talíř máš, utři na mísce pět lotů másla, přidej k tomu čtyry vejce, trochu majoránky, štipec tlučeného pepře, kousek rozstrou-

hané cibule, drobné citronové kůry, trochu na drobno rozsekané zelené petružele, dej do toho sekané maso, osol to náležitě, přidej ještě jednu rozstrouhanou žemličku a rozmíchej všecko dobře. Vymaž pekáček neb formu máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, dej sekaninu do toho a nech to upéci. Vyklop to a rozkrájej na kousky, jimiž oblož cokoliv.

95. Jitrničky z mozečku.

Ober a umej mozeček, rozsekej ho na drobno, přidej k tomu ostrouhanou, v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, tři loty na kostky rozkrájeného sádla, drobnou citronovou kůru, trochu utlučené všehochuti, dva loty oloupaných a rozsekaných sladkých mandlí, osol a promíchej to dobře. Naděj tím dobře vyčištěná jehněčí střívka a usmaž je v rozpáleném másle aneb sádle. Mohou se na každou zeleninu dáti.

96. Jitrničky z husí krve.

Teplou husí krví míchej, aby se nessedla; přidej k ní čtyry loty na drobno rozkrájené slaniny, v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, drobnou citronovou kůru, trochu majoránky, štipec tlučeného pepře a soli. Rozmíchej to dobře a naděj tím dobře vyčištěná skopová střívka. Můžeš to také do vymazaného máslem a žemličkou vysypaného pekáčku dáti, upéci a jako se svítkem s tím nakládat.

97. Fašovaná jitrnice.

Ze tří liber hovězího masa sejmi všechny kůžičky a usekej ho s librou uzeného masa na drobounko. Přidej k němu čtvrt libry na malé kostky rozkrájené slaniny, jednu ve vodě máčenou a vytlačenou žemličku, čtyry celá vejce, drobné citronové kůry, soli a štipec tlučeného pepře. Prohněť to dobře, udělej z toho jitrnice zvýší dvou a zšíří tří prstů; rozpusť na pekáči kus másla,

vlož jitrnice do něho, nech je péci a polévej je trochem hovězí polívky.

Rozkrájej je na tenké lístky a oblož jimi cokoli. Můžeš k nim též zakyslou aneb sardelovou omáčku do nádobky přidat.

Zeleniny, luštěniny a s masem smíšená moučná jídla.

98. Hromostřil (chřest, špargl).

Ober a očisť špargl tím spůsobem: odřízni kousek dolejší bílé částky, sejmi šupinky až k hlavičce a přemyj ho. Polož pevnou nit na stůl, urovnej špargl na ni, zavaž jej a nech ho ve slané vařící vodě vařit, až změkne. Pak jej pozorně vyndej, pěkně na mísu urovnej, ostrouhanou žemlovou kůrou posyp a horkým novým máslem dobře polej.

99. Mrkev s karbonátky.

Oškrab mrkev, opláchni ji a rozkrájej na nudličky. Dej na rendlík kus másla, přidej rozkrájenou mrkev a nech ji dusit, pilně jí míchej, aby se nepřipálila. Zapraš ji pak s trochem mouky, zamíchej, přilej hovězí polívky, oslaď ji cukrem, osol podlé potřeby a nech ji dusit, až změkne. Dej ji na mísu a dej na ni karbonátky podlé čís. 87.

100. Nadívané brukve (kelrubny).

Vezmi pěkné, mladé brukve, oloupej je, svršek odřízni a vydlabej je; dej ale pozor, abys žádnou dírku do nich neudělala. Polovic toho, cos vydlabala, usekej a dej do misky, v níž kus hovězího tuku aneb nového másla utřelas. Usekej do dvanácti brukví libru syrového telecího a libru

vařeného uzeného masa: přidej ho do mísky, též čtyry celá vejce, jednu rozstrouhanou žemličku, trochu drobné citronové kůry a soli. Rozmíchej to dobře, naděj tím vydlabané brukve a přikryj je. Dej na rendlík čtyry loty loje aneb másla, udělej bledou jíšku a rozmíchej ji s hovězí polívkou. Mladé lístky z brukve umyj a uvař, na drobounko je rozsekej a do omáčky s kouskem cukru přidej. Nech to svařit, vlož pak brukve do omáčky a nech je dusit, až změknou. Urovnej je na mísu, polej omáčkou a dej na stůl.

101. Kadeřák (Braunkohl*) s pečenými koroptvemi.

Kadeřák čistě omej a v horké vodě svař. Sceď jej a na prkénku ho nožem pěkně oškrab, aby žádná tvrdá mázdra na něm nezůstala, a dřeň (morek) z velkých žil k tomu vytlač. Usekej to na drobounko. Na plný talíř rozsekaného kadeřníku ostrouhej jednu cibuli a spěň ji na rendlíku na půl libře sádla, přidej pak kadeřník, přilej dobré zcezené hovězí polívky, osol a oslaď to náležitě a nech to až do měkka dusit. Odřízni s libry kaštanů špičky, upeč je v troubě, oloupej a přidej je ke kadeřníku, nech to ještě půl hodiny vařit, okus, zdali dost sladký, slaný a mastný jest, přidej toho, co schází a dej ho na mísu. Rozkrájej upečené koroptve podlé čísl. 211. na čtvrtky, oblož jimi kadeřník a dej na stůl.

102. Zelený hrášek se smaženými kuřátky.

Přeber a umej čtyry žejdlíky mladinkého, zeleného hrášku, dej ho na rendlík, pod něj čtvrt libry másla a nech jej dusit. Popraš ho pak měchačkou mouky, přilej naň žejdlík dobrého mléka, přidej na drobno rozsekané zelené petruželky a nech to opět dusit. Posléz oslaď dostatečně hrášek cukrem a podlé potřeby jej osol. Za hodinku bývá hrášek dostatečně udušen. Dej ho na mísu a oblož smaženými kuřátky podlé čísla 79.

---

*) Slove též kadeřavé zelí (kadeřník).

103. Maštěný zelený hrách s pavézkami.

K tomu se vezme již starší zelený hrách, přebere a vypere se, dá se do hrnku, poleje se vodou tak, aby jí na dva prsty nad hrášek bylo, osolí a posype se na drobno rozsekanou zelenou petruželí a nechá se tak hodinku do měkka uvařit. Voda se scedí, hrášek se vysype, novým horkým máslem poleje a pofěskami podlé čís. 91. se obloží.

104. Obyčejný hrách s uzeným masem.

Hrách se přebere, vypere a s měkkou vodou se přistaví. Na dva žejdlíky hrachu přileje se pět žejdlíků vody. Hodinu se nechá vařit, pak se osolí a přesype, aby hořejší hrách na dno přišel, pak se dá až do měkka uvařit, což obyčejně za dvě neb půltřetí hodiny bývá. Nebylo-li by dosti vody na něm, přilévá se teplé měkké vody. Má-li se již na stůl dát, scedí a vysype se na mísu a omastí se buď husím aneb vepřovým sádlem, aneb novým rozpáleným máslem. Mezi tím co hrách se vaří, uvaří se též pěkné, libové uzené maso, rozkrájí se pak na kousky a obloží se jimi hrách.

Tím způsobem se také čočka a boby vaří.

Zpozoruje-li se, že by některý hrách aneb boby nezměkly, tu lze přidati se špičku nože préparované sody; a hrách aneb čočka i boby úplně změknou.

105. Přecezený hrách.

Kdo hrách rád jí a ve slupkách ho požívat nemůže, tomu jej přeceď a na rendlíčku s kouskem másla to svařit dej, k čemuž podlé libosti kouštíček rozetřeného česneku přidati můžeš. Dej ho pak na talíř a posyp strouhanou usmaženou žemličkou.

106. Hrachovník.

Vař půl druhého žejdlíka hrachu, přidej k němu půl rozkrájené cibule, rozkrájenou malou petružel a půl celeru; uvař to do měkka a přeceď to. Utři na mísce čtvrt libry másla, přidej přecezený hrách, pět žloutků, čtvrt libry strouhaného parmazánu, jednu rozstrouhanou žemličku a soli. Rozmíchej to dobře, vymaž formu máslem, posypej ji strouhanou žemličkou, dej to do ní, a nech hodinu péci. Vyklop pak hrachovník, posyp jej strouhaným parmazánem a dej na stůl.

107. Sladké zelí s klobásou.

Rozkrájej zelí na čtvrtky, vyřízni košťály a rozkrájej zelí na nudle; dej je do hrnku, přidej trochu kmínu a soli, přilej polovičku vody a polovičku octa a nech zelí hodinu vařit. Rozkrájej jednu cibuli na drobno, dej ji na rendlík a nech ji na kusu sádla zčervenat, přidej pak měchačku mouky, zamíchej to a dej zelí do toho; přidej ještě trochu tlučeného pepře, trochu husté kyselé smetany a udus zelí až do měkka.

Zatoč klobásu na způsob krouceného S aneb na kotoučky, zavaž ji nití aneb ji zašpejluj a usmaž na rozpáleném sádle, dej zelí na mísu, oblož je klobásami, z kterých nitky aneb špejle sundalas.

108. Kapusta s uzeným jazykem.

Rozkrájej dobře vymytou kapustu na nudle jako zelí. Dej na rendlík rozstrouhanou cibuli a nech ji na sádle zčervenat; přidej měchačku mouky, udělej bledou jíšku, rozmíchej to s hovězí polívkou, přidej k tomu kapustu, štipec tlučeného pepře a soli. Nech to až do měkka dusit a přilévej po trochách hovězí polívky. Kapusta musí tak hustá jako každá jiná zelenina být. Uvař uzený jazyk na měkko, oloupej a rozkrájej ho na koláčky, dej kapustu na mísu a oblož ji pěkně jazykem.

109. Nadívaná kapusta.

Ober osm pěkných kapust a rozřízni je v půli, vyper a nech je jeden svar obejít, pak vychladnout. Rozeber lístky, rozlož je ale tak, abys je potom dobře skládat mohla. Srdíčka i košťály dej do hrnéčku a vař to s librou uzeného masa. Vyper několikkrát v horké vodě šest lotů rýže a uvař ji napolo v hovězí polívce. Usekej pak to uvařené na měkko maso a srdíčka na drobounko, přidej k němu tu rýži, dvě celá vejce, dva žloutky, štipec tlučeného pepře a soli. Rozmíchej to a pomaž každý kapustový lístek prvé bílkem, pak trochu tou sekaninou, slož je pěkně dohromady, na způsob celé kapusty, stisknuvši lístky, aby pohromadě držely. Dej na rendlík kus másla, vlož do něho sestavené kapusty jednu vedlé druhé, nech je dusit a podlévej po trochách hovězí polívky, až kapusta změkne. Udělej pak ze čtyr lotů loje a mouky začervenalou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, přidej strouček rozetřeného česneku a nech to svařit. Urovnej kapustu na mísu a polej ji tou omáčkou.

110. Zadělávané brukve (kelrubny) s řízky.

Oloupej a vyper brukve a na tenké koláčky je rozkrájej; dej na rendlík kus másla, přidej k tomu rozkrájené brukve a nech je dusit; míchej jimi často a posyp je trochem mouky. Zamíchej je, přilej hovězí polívky, přidej kousek cukru, soli a štipec tlučeného pepře. Mladé lístky od brukví vyper a ve vařící vodě svař, rozsekavši je na drobounko, přidej je k brukvím a nech je dusit, až změknou. Dej je na mísu, usmaž telecí řízky podlé čís. 80., vlož je pěkně na brukve a dej na stůl. Můžeš brukve též jako vodnici se skopovým masem zadělat.

111. Vodnice se skopovým masem.

Oloupej, vyper vodnici a rozkrájej ji na koláčky. Dej ji na rendlík, pod ní kus másla, nech ji dusit, a zapraš ji trochem mouky. Uvař skopové maso, přilej z něho na vodnici přecezenou polívku, přidej štipec

tlučeného pepře, soli podlé libosti, kousek cukru a nech to vařit. Rozkrájej skopové maso na porcičky, dej je k vodnici a nech to ještě vařit, až vodnice změkne. Dej pak vodnici na mísu a oblož ji tím skopovým masem. Skopové maso změkne obyčejně za půl druhé aneb dvě hodiny.

Tuřín se týmž způsobem zadělává, jen že se buď na nudle aneb kostky krájí.

112. Skopové maso s majoránkovou omáčkou a s novými brambory.

Uvař na měkko tři libry skopového masa. Udělej na rendlíku ze šesti lotů loje hnědou jíšku, rozmíchej ji se skopovou polívkou, přidej hrst čistě rozemnuté majoránky, jeden stroužek rozetřeného česneku, dvě umyté, vybrané a s máslem utřené sardele, štipec roztlučeného pepře a nech to půl hodiny svařit. Nové bramborky se oškrábou a do omáčky uvařit se dají. Přidej pak na porcičky rozkrájené skopové maso, a nech to převařit. Urovnej pak maso do prostřed mísy, bramborky kolem něho a polej to omáčkou.

113. Bramborová kaše (purée) s fašovanou jitrnicí.

Brambory se oškrábou, vyperou, osolí a do hrnce se uvařit dají. Jakmile změknou, scedí se a k nim se kus másla a trochu mléka přidá. Pak se promíchají tak, až se stanou pěnivými a hladkými jako máslo. Tu dej je na mísu, usmaž jednu rozkrájenou cibuli na másle, polej tím kaši, a oblož ji rozkrájenou fašovanou jitrnicí podlé čísla 97.

114. Pečená bramborová kaše s useným masem.

Udělavši z brambor kaši svrchu dotčeným způsobem a přidej k ní několik žloutků a rozmíchej ji dobře. Uvař libru uzeniny, rozsekej ji na drobounko; vymaž tvořídko máslem, polož vrstvu kaše, na to vrstvu té sekané uzeni-

ny, zas kaši a tak pořád, až všechno dobráno bude. Oblož kaši povrchu notně máslem a nech ji v troubě upéci.

115. Škubánky.

Uvař oškrabané a na půlky rozkrájené bramborky. Sceď s nich něco málo vody a nasyp na třížejdlíkový hrnek bramborů půl žejdlíka krupice a nech ji ještě čtvrt hodiny s bramborky vařit. Vezmi je pak s plotny, osol je a s trochem mléka velmi dobře je promíchej. Na vypracování nejvíce záleží. Rozpal pak kus nového másla, omoč v něm lžíci, vyndej ní z hrnku kus zvící knedlíčku, dej ho na mísu, omoč zas lžíci, vyndej zas škubánek na mísu a tak pořád omáčej lžíci v rozpáleném másle, až všechno vyškubáno bude. Posyp škubánky buď perníkem aneb tlučeným mákem, promíchaným s cukrem, aneb strouhaným syrečkem, a polej je horkým novým máslem.

116. Nové brambory.

Nové brambory se oškrábou, s trochem kmínu a zelené petružele se uvařit nechají. Jakmile změknou, scedí se a nechají se chvíli pod pokličkou. Pak se na mísu vysypou, rozstrouhaným syrečkem se posypou a horkým novým máslem polejí.

117. Bramborové nudle.

Rozstrouhej čtyry velké uvařené a vychladlé brambory, dej je na vál, přidej k nim dva žloutky a dvě celá vejce, trochu mouky a soli. Udělej těsto, rozválej ho ztloušti půlprstu a nakrájej z něho nudle zšíři péra. Vymaž pekáč hodně máslem, vlož nudle do něho, pomaž je povrchu též máslem a nech je v troubě do červena upéci. Vyndej je na mísu a posyp cukrem.

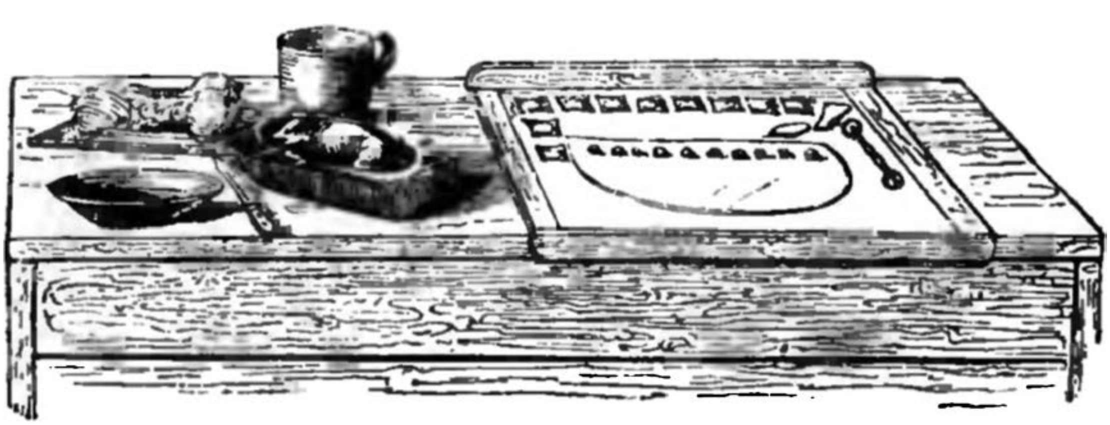
118. Dušené zelené bobové luštičky.

Plný talíř luštiček vyper, nitky s nich ober a v slané vodě je uvař. Rozstrouhej malou cibulku, nech ji na třech lotech sádla zčervenat, rozkrájej na kousky libru uzeniny, přidej ji k cibulce a nech ji dusit; zapraš to pak měchačkou mouky, přilej trochu vody a nech uzeninu do měkka dusit. Pak k tomu přidej luštičky, svař to a dej na mísu. Do prostřed dej maso a okolo něho luštičky.

119. Špenát s jitrničkami.

Vezmi vždy jen jemné lupínky od špenátu, vyper je dobře a převař ve vařící vodě. Sceď je a rozsekej na drobno. S talíř usekaného špenátu potřebuje čtvrt libry másla, kteréž na rendlík se dá. Pak rozstrouhej jednu cibuli, spěň ji v tom másle, přidej rozsekaný špenát a půl rozstrouhané žemličky, nech to dusit a přilej velkou lžíci hovězí polívky, aneb v postě mléka, a osol to. Rozkloktej tři žloutky s trochem polívky, přičiň je k špenátu, zamíchej a nech to ještě chvíli dusit. Dej pak špenát na mísu a oblož jej jitrničkami, karbonátky aneb čímkoli jiným.

Obr. 20.



120. Kraple špenátové.

Udělej špenát, jak svrchu podotčeno, a hleď, aby dosti mastný, slaný a hustý byl a nech jej vystydnout. Udělej

těsto jako na nudle, vyválej je a navlaž peroutkem ve vodě namočeným. Udělej ze špenátu hromádky, přelož je těstem a vykružuj kružádkem kraple. Dej je do vařící, osolené vody, zamíchej jimi hned zpovolna, aby se nespekly, svař a sceď je. Dej je na mísu, posyp strouhanou žemličkovou kůrou a polej novým rozpáleným máslem. Místo špenátu mohou se také povidlami nadít.

121. Špenátový pudding.

Ostrouhej ze čtyr žemliček kůru, ulož ji, pak rozstrouhej ostrouhané žemličky. Rozsekej na drobounko plný talíř vypraného, přebraného špenátu. Utři v rendlíku čtyry loty másla, přidej k tomu sedm celých vajec, usekaný špenát a ty rozstrouhané žemličky, osol to náležitě a promíchej dobře. Vyždímej čistý ubrousek v studené vodě, dej to do něho, zavaž volně a nech to hodinu ve vařící vodě vařit. Vyklop to pak na mísu, překroj přes kříž, posyp to žemličkovou kůrou, polej novým rozpáleným máslem a dej to na stůl.

122. Bramborový pudding s uzeným masem.

Uvař a rozstrouhej tolik pěkných brambor, co by se jich na talíř vešlo. Utři na mísce tři loty másla, přidej čtyry žloutky, tři čtvrti libry rozsekaného na drobno uzeného masa, rozsekané na drobno zelené petružele, dvě rozstrouhané žemličky a ty rozstrouhané brambory; osol a prohněť to dobře. Vyždímaný ve vodě ubrousek namaž máslem, dej to do něho, zavaž to pevně a dej do vařící vody, nechajíc to půl hodiny vařit. Vyklopivši to na mísu posyp to rozstrouhanou žemličkou a polej rozpáleným novým máslem.

123. Kyselé zelí s vepřovou pečínkou.

Dej naložené zelí do hrnku, přilej na ně polovic octa a polovic vody a nech je vařit. Spěň jednu rozstrouhanou cibuli na sádle, zapraš ji trochem mouky, přidej svařené zelí, trochu přebraného kmínu, trochu pepře a

soli. Nech to dusit, až zelí úplně změkne. Kdyby nebylo dost kyselé, přilej octa. Upeč sejmutou vepřovou ledvinku, nakrájej ji pak na kousky; dej zelí na mísu a oblož je vepřovou pečinkou.

124. Měsíčné řetkvičky s telecím masem.

Očisť řetkvičky, odřízni jim ocásky i nať, polož je na rendlík, dej pod ně kus másla a nech je dusit. Zapraš je pak lžící mouky, zamíchej to a přilej hovězí polívky, přidej kousek cukru tak, aby dostatečně sladké byly, na drobno rozsekanou zelenou petružel, trochu soli a nech je opět dusit. Ovař telecí hrudíčko v hovězí polívce, vyndej ho, oškrab pěkně, rozkrájej na lístky a dej je do řetkvičky, přilej podlé potřeby ještě trochu hovězí polívky, a nech to ještě chvíli dusit, až všecko dost změkne. Dej pak maso do prostřed mísy a řetkvičky kolem něho.

125. Jáhly.

Přeber jáhly a ve vařící vodě je třikrát vyper. Na žejdlík jahel dej půl třetího žejdlíka vody, osol je a nech je dvě hodiny vařit. Usmaž v novém másle na drobno rozkrájenou cibulku a omasť tím jáhly. Mohou se též místo vody v mléce vařit, perníkem posypat a novým máslem omastit.

126. Jahelník.

Přeber půl druhého žejdlíka jahel, vyper je dobře vařící a pak studenou vodou a uvař je v mléce. Utři v mísce šest lotů másla, přidej čtyry žloutky, čtyry loty tlučeného cukru, trochu drobné citronové kůry, přidej uvařené jáhly, osol to drobet, promíchej to dobře a přimíchej k tomu udělaný z bílků sníh. Vymaž formu aneb mísu máslem, dej to do ní a nech to tři čtvrti hodiny péci. Posyp to cukrem a dej na stůl.

127. Rýžová kaše.

Přeber půl libry rýže a vyper ji dvakrát ve vařící a pak ve studené vodě, nalej na ni čtyry žejdlíky dobrého mléka a nech ji svařit do husta; osol ji, zamíchej a dej ji na mísu, posyp ji tlučenou skořicí a cukrem a polej ji rozpáleným novým máslem.

Krupicová kaše se právě tak vaří.

128. Pečená rýže.

Přeber a vyper dobře tři čtvrti libry rýže, dej ji do formy aneb pekáčku, přidej šest lotů másla, čtyry loty cukru, drobet soli a půlčtvrta žejdlíka mléka; dej ji do trouby a nech péci, až všecko mléko se vypeče Posypavši ji skořicí a cukrem, dej na stůl.

129. Rýže s uzeným masem.

Rozsekej na drobno půl libry vařeného masa uzeného a uvař v té přecezené polívce tři čtvrti libry rýže, dobře vyprané. Vymaž formu máslem, polož vrstvu rýže, na ni dej vrstvu uzeného masa, zas rýži, opět maso, na vrch pak polož rýži, oblož ji máslem a polej lžící hovězí polívky a nech ji v troubě upéci.

130. Rýže se sekaninou.

Uvař půl libry dobře vyprané rýže v hovězí polívce, rozsekej na drobno kus upečené telecí kýty, rozstrouhej půl cibulky, zpěň ji na rendlíčku na čtyrech lotech másla, přidej to rozsekané maso, přilej čtvrt žejdlíka vína a trochu hovězí polívky a nech to dusit. Rozsekej na drobounko čerstvé aneb sušené hříbky aneb úhelky (žampionky), dej je na rendlíček a udus je na másle s drobnou rozsekanou zelenou petruželí; uvař též v polívce dobře očištěný karfiol, vyndej jej pak a rozkrájej na kousky a rozkrájej salámy na tenké lístky. Vymaž pak formu, oblož ji rýží, dej na ni polovic toho sekaného telecího masa na to houbičky, ty oblož pěkně karfiolem, dej zas houbičky, oblož je pak rozkrá-

jenými salámy, na to dej ostatní sekané telecí maso a naposledy rýži. Polej to lžící hovězí polívky, oblož máslem a nech to v troubě upéci.

131. Rýže milánská.

Přeber a vyper z několik vařících vod půl libry rýže, dej ji na rendlík, přilej vody a když se vařit počne slej vodu, dej pak do ní jednu hřebíčky prostrkanou cibuli, přilej zas trochu vody, osol to, přidej kus másla a dovař rýži. Rýže nesmí rozvařená býti, nobrž každé zrnko musí se od druhého dělit. Rozkrájej jitrničky (viřtle) na lístky, vařenou šunku na kostky, jatérka od drůbeže a kuří prsíčka na drobounko, dej to všechno na talíř, přidej ještě, máš-li, račí oloupané ocásky a špargloyé a karfiolové uvařené hlavičky a promíchej to. Vymaž formu máslem, vysyp ji strouhanou žemličkou, polož do ní vrstvu rýže; oblož ji tou míchaninou, dej opět vrstvu rýže a zas míchaninu a přikryj to rýží a oblož máslem. Rozkloktej v žejdlíku dobré hovězí polívky čtyry žloutky, vlej ji na rýži a nech ji půl hodiny péci. Vyklopivši to dej na stůl.

132. Knedlíky z hovězího masa.

Rozsekej na drobounko libru hovězího masa a utluč je dobře v moždíři, dej je pak na mísu, přidej čtvrt libry rozkrájené na malé kostky slaniny, jednu v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, čtvrt libry dobře vyprané a napolo uvařené rýže, trochu drobné citronové kůry, kousek dobře utřeného se solí česneku, drobet soli, trochu tlučeného pepře a hřebíčku; přidej ještě drobet mouky, abys z toho knedlíky dělat mohla a prohnět to dobře. Udělej knedlíky, co pomeranč velké, a uvař je. Vyndej je pak na mísu, posyp strouhanou žemličkou a polej novým rozpáleným máslem.

133. Turecké knedlíky.

Rozsekej na drobounko libru vepřového a libru hovězího masa a rozkrájej na malé kostky čtyry loty slaniny.

Vyper několikkrát ve vařící vodě čtvrt libry rýže, dej ji na rendlík, přidej k tomu to rozsekané maso, čtyry celá vejce, půl citronové kůry, na drobno rozsekané, soli a čtvrt libry rozstrouhané žemličky. Prohněť to dobře a udělej knedlíky zvící klubíčka. Zavař je do vařící vody a nech je hodinu vařit. Vyndej je pak na mísu, ostrouhanou žemličkovou kůrou je posyp a rozpáleným novým máslem polej. Můžeš k nim citronovou omáčku do nádobky dát. Udělej ji takto: Dej do hrnéčku tři loty másla, přidej tři měchačky pěkné mouky a udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s dobrou hovězí polívkou, přidej k tomu z jednoho neb dvou citronů šťávu a s jednoho citronu kůru, na drobno rozsekanou. Svař to a dej omáčku do nádobky.

134. Bramborové knedlíky.

Rozstrouhej šest velkých, uvařených a vychladlých bramborů. Rozkrájej čtvrt libry slaniny a čtyry žemličky na malé kostky, usmaž to dohromady, dej to všechno na mísu, přidej k tomu šest žloutků, hrst strouhané žemličky a dostatečně soli. Prohněť to dobře, udělej knedlíky, co houska velké, a uvař je ve vařící vodě. Za půl hodiny jsou uvařeny. Roztrhni je vidličkou, dej je na mísu, posyp je strouhanou žemličkovou kůrou a polej novým rozpáleným máslem.

135. Bramborová mouka.

Brambory se oloupají a na struhadle se rozstrouhají, pak se na ně hojně vody nalije a druhý den se promačkají a procedí skrz řídký cedník. Čtyryadvadcet hodin se to nechá usadit, potom se to slije a čerstvá voda se opět naleje a to tak dlouho, až ssedlina zcela čistá, bílá bude. Pak se ona po kouskách na prkénko vyndá a na povětří usuší. Na slunce ale přijít nesmí, sice by sčervenala. V moždíři se utluče a skrz nejhustší sítko se prosije. Z takové mouky dělají se zvláště svítky i nejpěknější dorty.

186. Flíčky s uzeným masem.

Uvař dvě libry uzeniny a rozsekej ji na drobno. Utři na rendlíku čtyry loty sádla, přidej tři vejce a s půle citronu kůru, na drobno rozsekanou. Udělej ze šesti vajec flíčky, co krejcar velké, svař je v té přecezené polívce z uzeniny a sceď je. Dej je do toho rendlíku, přilej velkou lžíci uzené polívky, osol to náležitě a rozmíchej. Vymaž formu máslem, dej flíčky do ní a nech je v troubě upéci. Kdo je rád sladké jí, tomu je méně osol a tlučeným cukrem je promíchej, aneb tlučený cukr do mísky na stůl dej.

187. Knedlíky se slaninou.

Rozkrájej tři žemličky a půl libry slaniny na kostky a nech to usmažit. Rozkrájej též půl libry uzeného, libového masa, dej je do mísy, usmaženou housku se slaninou k tomu, přidej tři celá vejce, dva žloutky, žejdlík mléka, dostatečně soli a mouky. Promíchej to velmi dobře, zavař do vařicí vody velkou lžící knedlíky a nech je půl hodiny vařit. Roztrhni je pak dvěma vidličkami, dej je na mísu, posyp je strouhanou žemličkou, omasť je rozpáleným, novým máslem a dej na stůl. Přidej k nim kyselé aneb sladké zelí.

188. Štrudle s telecím osrdím.

Rozkloktej v hrnéčku jedno vejce s koflíčkem vlažné vody a přimíchej k tomu lot rozpuštěného másla. Dej na vál půl druhého žejdlíka mouky, udělej důlek, vlej to do něho, osol to, udělej těsto husté, jako na buchtičky, vypracuj a vytluč ho na vále dobře a přikryj ho rendlíčkem a nech odpočinout. Uvař osrdí, ober s něho všecky žilky a rozsekej ho na drobounko. Rozstrouhej jednu cibuli, zpěň ji na šesti lotech másla, přidej rozsekané osrdí, s půle citronu rozsekanou na drobno kůru, čtyry pěkné, omyté, vybrané a s máslem utřené sardele, lžíci rozstrouhané žemličky, dostatečně soli, trochu hovězí polívky i vína. Nech to půl hodiny dusit a vyndej to na mísku. Prostři pak čistý ubrus na stůl, posyp jej mou-

kou a vytáhni na něm štrudli. Pomaž ji tím osrdím, pozvedni pak s jedné strany ubrus a sviň štrudli. Vymaž mísu máslem, vlož pozorně štrudli do ní, polej ji půl žejdlíkem hovězí polívky a půl žejdlíkem vína, oblož ji máslem a nech ji upéci v troubě. Posyp ji usmaženou, strouhanou žemličkou a dej na stůl.

139. Vlašská rýže.

Přeber a opař dobře půl libry rýže, přilej na ni dva žejdlíky hovězí polívky, osol a nech ji napolo uvařit. Rozkrájej čtvrt libry tuku (morku) na malé kousky a rozstrouhej čtvrt libry parmazánu. Vymaž mísu neb formu máslem, vlož do ní vrstvu rýže, posyp ji tukem a parmazánem, dej zas vrstvu rýže, zas tuk a parmazán, přikrej to rejží a oblož ji máslem. Bylo-li by to tuze suché, přilej trochu hovězí polívky a nech to pěkně upéci.

140. Bramborky s uzeninou.

Uvař brambory, nech je vychladnout a rozkrájej je na koláčky. Dej na rendlík tři loty másla, zpěň na tom jednu rozstrouhanou cibulku a čtyry omyté, vybrané a s máslem utřené sardele, přidej pak rozkrájené bramborky, rozsekanou na drobno uzeninu aneb šunku a půl žejdlíka kyselé smetany; rozmíchej to a dej na vymazanou máslem mísu, posyp to strouhanou žemličkou, oblož máslem a nech to v troubě upéci.

141. Pečený karfiol s parmazánem.

Dej na rendlíček čtyry loty másla, přidej tři lžíce pěkné mouky a udělej bledou jíšku, přilej pak tolik mléka, aby z toho hustá kašička byla a nech to vychladnout; přidej do toho šest žloutků a ze tří bílků udělaný sníh, osol a rozmíchej to dobře. Uvař v hovězí polívce aneb ve slané vodě karfiol, rozeber jej na kousky, uvař též několik raků a oloupej je a ostrouhej čtyry loty parmazánu. Vymaž mísu máslem, dej vrstvu kaše do ní, oblož

ji karfiolem a rozkrájenými na kousky raky, polož opět kaši, posyp ji parmazánem, přikryj jej kaší, oblož tuto karfiolem i raky a přikrej opět kaší. Dej to do trouby a pěkně to upeč.

142. Křehké těsto.

Rozemni čtvrt libry nového a čtyry loty převařeného másla do půl libry mouky, osol to, přidej dva žloutky, trochu vína a mléka tolik, abys to rozdělati mohla. Utluč to na vále dobře a nech to těsto pod mískou hodinu odpočinout. Rozválej ho pak ztloušti prstu a vykrouhej z něho paštičky aneb koláčky, a nech to v troubě upéci.

143. Račí máslo.

Utři čisté račí skořepiny s kusem másla a nech je na rendlíku zpěnit. Přilej pak na ně vody, aby se máslo z nich vyvařilo, proceď je pak a nech vystydnout. Sejmi všechno máslo, dej to opět na plotnu a nech to vařit, až všecka voda párou vyjde; načež můžeš máslo k další potřebě uložit.

Zadělávaná a dušená jídla.

144. Kuřata s kyselou smetanou.

Dobře vyčištěná a zašpejlovaná kuřata polož na rendlík, pod ně dej kus másla a kousek zelené petružele, nech je dusit, až zčervenají. Omej čtyry sardele, kostičky z nich vyber a s máslem je utři, dej je do hrnéčku, přilej půl žejdlíka hovězí polívky, půl žejdlíka vína, žejdlík husté, kyselé smetany, přidej drobné citronové kůry a měchačku mouky, rozkloktej to dobře a nech to svařit.

Kuřata očisť, šťávu, v které se dusila, přeceď a s kuřátky na rendlík dej. Polij je tou svařenou smetanou a nech to všechno trochu svařit. Rozkrájej pak kuřata na čtvrtky, aneb jsou-li velká, na kloubky, urovnej je na mísu, rozkloktej dva žloutky s trochem polívky, přimíchej je k přecezené vařící omáčce, polej ní kuřata a dej je na stůl.

145. Zadělávaná kuřata s rýží a karfiolem.

Dobře vyčištěná, nasolená a zašpejlovaná kuřata nech na másle a zelené petruželce dusit, aneb je v dobré hovězí polívce uvař. Udělej bílou jíšku, rozmíchej ji s polívkou a dej do ní dobře obraný a vypraný karfiol, též k tomu přidej přebranou a z několika vařících vod vypranou rýži, a nech to vařit. Na čtyry kuřata dej půl libry rýže. Jakmile karfiol změkne, vyndej jej a dej do toho kuřata a převař to. Rozkrájej pak kuřátka na čtvrtky aneb kloubky, rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem polívky, přimíchej je do rýže, nech to trochu zpejchnout, polej tím kuřata, oblož je karfiolem, a máš-li račí máslo, jím je polej. Rýže nesmí tuze řídká býti.

146. Kapoun s lasturami (mušlemi).

Upeč pěkně obraného čistě a zašpejlovaného kapouna. Lastury kartáčem z několika vod čistě vyper, na rendlík je dej a ve víně s kouskem másla udus, až se všecky otevrou. Přilej pak půl žejdlíka hovězí polívky, přidej trochu drobné citronové kůry, omej tři pěkné sardele, vyber z nich kostičky a utři je s máslem, dej je do hrnéčku, přidej k tomu tři žloutky, vařečku mouky a promíchej to. Odlej pak polívku s lastur, rozkloktej v ní ty žloutky, vlij je na lastury a nech je trochu zpejchnout. Rozkrájej pěkně kapouna a vlož jej na mísu, polej ho tou omáčkou a oblož lasturami.

147. Kuřátka s fašovanými raky.

Očisť, osol a zašpejluj tři kuřata a uvař je v hovězí polívce. Vezmi půl kopy pěkných raků, patnáct uvař hned a ostatní později. Oloupej je, zadečky jim dobře vyprázdni a zatím ulož. Z ostatních skořepin udělej račí máslo podlé čísla 143. a oloupaná klepeta a ocásky na drobno usekej. Utři na mísce čtyry loty tuku (morku) aneb račího másla, přidej čtyry žloutky, drobné citronové kůry, trochu soli, jednu v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, usekané račí maso, z bílků udělaný sníh a trochu strouhané žemličky, promíchej to a naděj tím račí zadečky. Udělej na rendlíku ze šesti lotů másla pěknou bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, uvař v ní račí zadečky a přidej kuřata, nech to převařit a uvař nyní ostatní raky. Rozkrájej kuřata na čtvrtky aneb kloubky, urovnej je na mísu, polej omáčkou, oblož je račími zadečky, ku kterým z uvařených raků klepeta a ocásky srovnáš tak, aby jako celí raci vypadali, okrášli to račím máslem a dej na stůl.

148. Telecí řízky.

Z pěkné syrové telecí kýty se řízky nakrájejí, kůžička se s nich sejme a notně se slaninou protáhnou. Dej na rendlík něco slaniny a rozkrájené šunky, na drobno rozkrájené cibule, petružele i celeru. Vlož řízky na to a nech je dusit a zponenáhla přilévej na to hovězí polívky. Když dosti změknou, dej je na mísu, přeceď omáčku a polej ní řízky. Dej k tomu na čtvrtky rozkrájený citron.

149. Gulaš.

Vezmi libru telecího a libru vepřového masa, s vepřového sejmi kůži, z obojího vyřízni kosti a rozkrájej maso na malé kousky. Rozkrájej jednu cibuli na drobno, dej ji na rendlík, přidej k tomu tři loty sádla, zpěň cibuli, přidej rozkrájené maso a dej to dusit. Popraš to pak měchačkou mouky, přilej lžíci polívky, přidej trochu přebraného

kmínu a trochu pepřiky (papriky) neb pepře. Nech to dusit, až maso změkne a dej to na mísu a udělej okolek z usmažených bramborů.

150. Jehněčí maso se sardelovou omáčkou a lososem.

Rozkrájej jehněčí předek na úhledné kousky, dej na rendlík kus másla, rozkrájenou petružel a kousek celeru, dej jehněčí maso na to a nech to dusit, přilévajíc trochu hovězí polívky, a osol to.

Umej pět pěkných sardelí, vyndej z nich kostičky a utři je s máslem. Udělej bledou jíšku, přimíchej ty sardele, přilej polovic hovězí polívky a polovic vína, a nech to vařit. Rozškubej pak uvařeného lososa na kousky a dej ho do omáčky; též dušené a očištěné jehněčí maso i přecezenou z něho šťávu k tomu přidej a nech to ještě trochu povařit. Urovnej pak maso pěkně na mísu a polej to omáčkou.

151. Kuřata s kaštanovou omáčkou.

Nech půl libry kaštanů tak dlouho v horké vodě, až bys je dobře loupati mohla. Oloupej je a polovic jich rozstrouhej. Dej na rendlík čtyry loty másla, udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s dobrou hovězí polívkou, přidej rozstrouhané i celé kaštany a nech to půl hodiny vařit. Čistě upravená kuřátka uvař v hovězí polívce, rozkrájej je pak na čtvrtky aneb díly a nech je ještě trochu v omáčce povařit. Urovnej je pak pěkně na mísu, polij je omáčkou, a z kaštanů udělej okolek.

152. Kuřátka se chřestovou (šparglovou) a smržovou omáčkou.

Uvař kuřátka v hovězí polívce aneb je udus na másle a zelené petruželi. Dej na rendlík kousek másla, dej k němu rozkrájený na kousky chřest (špargl) a smrže, přidej zelené rozsekané petružele, osol to a nech dusit; popraš to trochem mouky a rozmíchej s dobrou hovězí

polívkou a nech to půl hodiny vařit. Oloupej uvařené raky, přidej do omáčky oloupaná klepétka a ocásky; ze skořepin udělej máslo podlé čísla 143., kteréhož dvě lžíce přilej do omáčky. Vlož do toho dušená aneb vařená kuřátka a převař je. Rozkrájej je pak na kousky aneb čtvrtky, vlož je na mísu, rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem polívky a přimíchej je do vařící omáčky, nech to při stejném míchání trochu zpejchnout a polej tím kuřátka.

153. Telecí maso s rajskými jablky.

Dej na rendlík jednu rozkrájenou cibuli, čtyry loty másla aneb loje a osm rajských jablek, nech je dusit, posyp je pak třemi měchačkami mouky, zamíchej to, přilej as půl druhého žejdlíka dobré hovězí polívky, půl žejdlíka vína a čtvrt žejdlíka octa; přidej ještě s půl citronu kůru, na drobno rozkrájenou, a kousek cukru a nech to půl hodiny vařit a přeceď to. Rozkrájej telecí maso na úhledné kousky, dej je do přecezené omáčky a vař to půl aneb tři čtvrti hodiny. Telecí maso obyčejně v tom čase změkne. Dej maso na mísu a polij je omáčkou. Jestli by omáčka dost sladká aneb kyselá aneb slaná nebyla, přidej podlé potřeby cukru, octa i soli.

Kuřátka se týmž způsobem zadělávají.

154. Kuřata zadělávaná s lososem.

Dvě dobře očištěná kuřátka udus na másle a petruželce. Utři v hrnéčku tři loty sádla s dvěma ostrouhanými, namočenými a vytlačenými žemličkami, přidej tři omyté, vybrané a s máslem utřené sardele, půl žejdlíka vína a žejdlík hovězí polívky, rozkloktej to dobře a svař to. Dej pak kuřata na rendlík, polij je tou omáčkou a přidej k tomu kousky rozkrájeného a na másle udušeného lososa a nech to ještě převařit. Rozkrájej kuřata na kousky, a urovnajíc je na mísu, polej tou omáčkou.

155. Kuřátka s pepřikou (paprikou).

Tři dobře očištěná kuřátka se v rendlíku na másle s kouskem mrkve, cibule a celeru napolo udusí a pak se na čisté prkénko vyndají. Do rendlíku do šťávy se dají dvě měchačky pěkné mouky, rozmíchá se to a přileje k tomu žejdlík dobré kovězí polívky a žejdlík dobré kyselé smetany. Svaří se to a přecedí.

Kuřátka se buď na čtvrtky aneb, jsou-li velká, na kloubky rozkrájejí, do rendlíku vloží a omáčkou polejí. Půl kávové lžičky pepřiky se k tomu přidá a kuřátka se v tom úplně do měkka uvaří. Pak se urovnají na mísu a polejí omáčkou.

156. Kuřátka s karfiolem.

Čistě připravená kuřátka udus na kusu másla a zelené petružele. Několik čistě obraných karfiolů uvař v hovězí polívce a dej je hned do studené vody, aby nezčernaly. Udělej z nového másla bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou a nech ji půl hodiny vařit. Přidej k tomu kuřata a karfiol a nech to převařit. Rozkrájej pak kuřata na kousky aneb, jsou-li velká, na kloubky, vlož je na mísu a oblož karfiolem. Přimíchej do omáčky račího másla, polej jí kuřata a dej je na stůl. Byl-li by karfiol velký, rozkrájej ho na půle, aneb na čtvrtky.

157. Řízky na hanoverský způsob.

Ze dvou liber syrové telecí kýty nakrájej řízky, naklepej a nasol je, obal je v mouce a usmaž je na rozpáleném másle. Dej na rendlík tři loty másla, přidej k němu na drobno rozkrájené žampionky a též na drobno rozsekanou petružel, osol a nech to dusit. Popraš je pak měchačkou mouky; vyper a vyber tři pěkné sardele, utři je s máslem, přidej je k žampionkům, přilej žejdlík hovězí polívky, přidej trochu na drobno rozsekané citronové kůry, z půle citronu šťávu a nech to půl hodiny vařit. Dej řízky na mísu, polij je tou omáčkou a dej na stůl.

158. Husí drobečky zadělané s knedlíčky.

Uvař s celerem a petruželí osolené drobečky. Jatérka syrová pěkně nožem ostrouhej a na drobno je rozsekej. Utři na misce čtyry loty másla, přidej tři celá vejce, rozsekaná jatérka, trochu drobné citronové kůry, čtvrt žejdlíka mléka, trochu soli a strouhané žemličky tolik, aby se z toho knedlíčky dělat mohly. Máčejíc dlaň v studené vodě, dělej knedlíčky a dej je na talíř. Udělej na rendlíku ze tří lotů loje aneb másla bledou jíšku, rozmíchej ji s přecezenou polívkou z drobečků, přidej mladé hříbky, na drobné lístky rozkrájené, a nech to půl hodiny vařit. Přidej pak knedlíčky, svař je a přidej k tomu rozkrájené drobečky. Nech to trochu svařit, dej drobečky na mísu, z knedlíčků udělej okolek a omáčkou to polej. Omáčka nesmí řídká býti.

Kuřátka a telecí maso se též tak zadělávají.

159. Husí drobečky zadělané s celerem.

Uvař v drobečkách dva velké celery na měkko. Jeden vlož do studené vody a druhý utři s kouskem másla. Udělej ze tří lotů loje a mouky na rendlíku pěknou červenou jíšku, rozmíchej ji s přecezenou polívkou z drobečků a přidej utřený celer. Nech to půl hodiny vařit a dej do toho rozkrájený kaldoun. Dej to pak na mísu, a oblož to celerem, na koláčky rozkrájeným.

Kuřátka a telecí maso se na tentýž způsob zadělávají.

160. Fašované telecí maso.

Ze dvou liber telecího masa vyber každou mázdru a rozsekej a utluč je pak na drobounko. Se dvou žemliček ostrouhej kůru, rozmoč je ve vodě, vytlač a přidej je k masu, též k tomu dvě celá vejce, trochu soli a s půle citronu na drobno rozsekanou kůru přičiň. Promíchej to dobře. Vyždímej ubrousek, ve studené vodě namočený, dej sekaninu do něho, zavaž to a nech to v hovězí polívce hodinu vařit. Udělej v žejdlíkovém hrnéčku ze tří lotů másla

bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, přidej s půle citronu na drobno rozsekanou kůru, z celého citronu šťávu a kousek cukru. Nech to půl hodinky vařit. Vyklop uvařené maso na prkénko, nitkou je rozkrájej na lístky, vlož je na mísu a polej tou omáčkou.

161. Dušená holoubata.

Zašpejluj pět dobře obraných a očištěných holoubat. Usmaž na rendlíku jednu rozstrouhanou cibuli na šesti lotech sádla do červena; přidej k tomu pět měchaček mouky, udělej červenou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou a octem, přidej drobné citronové kůry, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, kousek tymiánu a kaprlátka. Nech to svařit. Upraž kousek cukru na rendlíčku s kouskem másla na hnědo, a přidej ho k omáčce s kouskem bílého cukru. Dej do toho holoubata a nech je až do měkka udusit. Rozkrájej pak holoubata na čtvrtky, vlož je na mísu, a polij je přecezenou omáčkou. Udělej okolek z křehkého těsta.

162. Drštky.

Vyper drštky v slané, pak několikkrát v studené vodě. Uvař je a na nudle rozkrájej. Udělej na rendlíku ze sádla pěknou jíšku, rozmíchej ji s přecezenou polívkou, přidej k tomu na nudličky rozkrájenou petružel a celer, též na drobno rozkrájenou uzeninu, trochu pepře a soli. Přidej drštky a nech je na měkko uvařit. Dej drštky pak na mísu a kolem nich usmaženou a na nudličky rozkrájenou žemličku.

Drštky se musejí tři i čtyry hodiny vařit.

163. Klobásy s citronovou omáčkou.

Rozstrouhej na $1^1/_2$ libry klobásy jednu cibuli a zpěň ji na másle na rendlíku. Přidej čtyry měchačky mouky, udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou, přidej k tomu ze dvou citronů šťávu, a z jednoho rozkrájenou kůru. Osol to a nech to svařit. Vlož pak do omáčky

klobásu a vař ji tři čtvrti hodiny. Vyndej ji pak na mísu a polej přecezenou omáčkou.

164. Nadívaný kapoun s rosolem.

Dobře vykrmený kapoun se očistí, vykuchá a vymytý se na čisté prkénko na prsa položí. Ostrým nožem se kůže ze zadečku od krčku až k biskupu rozřízne a všecky kosti a kloubky se pozorně z masa vyberou, a sice tak, aby ani maso ani kůže se neprotrhla. Kapoun se pak rozhrne, uvnitř trochu osolí a takto naděje: Půl libry telecího masa se na drobounko useká; jedna na kusy rozkrájená žemlička se v mléce rozmočí, pak pevně vytlačí a s masem, se čtyrmi loty másla a trochem soli se to v moždíři na drobounko utluče. Dá se to na mísku a přidá se k tomu uzený, uvařený jazyk, na drobné kostky rozkrájený, čtvrt libry též rozkrájené slaniny, lanýže i husí játra, jsou-li pohotově, též na drobno rozkrájené. To se promíchá a kapoun naděje se tím; hřbetní kůže se na dlouho sešije, pěkně se kapoun urovná, citronovou šťávou se prsa jeho potrou a slaninou obloží. Pak se do čistého plátna zašije, pevně nití obváže a v silné hovězí polívce se půldruhé hodiny vaří. Pak se vyndá, opět pevně nití obváže a zas do polívky se vloží, ve které až do druhého dne v chladném místě se nechá. Vyndá se opět, a nitě, plátno a sádlo s něho se sejme. Na tenké řízky ostrým nožem se rozkrájí a na mísu jako celý kapoun se urovná. Okolek se udělá s rosolem (aspikem) čís. 33., drobně rozsekaným a citronem na čtvrtky rozkrájeným.

165. Klobásy s pivní omáčkou.

Rozkrájej kus střídky z chlebíčka na kostky; přilej na něj chladného piva a nech to vařit. Na dvě libry klobás stačí tři žejdlíky piva. Přidej trochu přebraného kmínu a soli. Stoč klobásu do kotoučku, vlož ji do omáčky a vař ji půl hodiny. Vyndej ji pak na mísu a polej přecezenou omáčkou.

Vepřové maso se toutéž omáčkou zadělává.

166. Dobré telecí hrudí.

Sejmi s hrudí kůžičku, vyber kosti, nasol a protáhni je dobře slaninou. Do rendlíku dej kus másla aneb loje, rozkrájenou cibuli, mrkev a celer; vlož hrudí na to a nech je dusit; popraš pak hrudí moukou, přilej půl žejdlíka červeného vína a trochu octa, i nech to opět dusit. Posléze přidej trochu smetany a nech hrudí dusit, až změkne. Rozkrájíc ho pak ouhledně vlož na mísu a polej přecezenou omáčkou.

167. Zbytky z pečené husy s podpouštkou.

Rozstrouhej jednu cibuli a usmaž ji na loji, přidej k ní trochu mouky, udělej pěknou, červenou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou a vinním octem, přidej trochu kmínu, štipec pepře a soli. Svař to, vlož do toho husí zbytky, a nech to povařit. Vyndej pak maso na mísu, polej je přecezenou omáčkou a ozdob usmaženými bramborky. Než to na mísu dáš, okus, zda-li omáčka dosti kyselá aneb slaná jest, a přidej, čeho by potřebí bylo.

168. Mozek hovězí.

Vymej a ober čistě hovězí mozek. Rozstrouhej jednu velkou cibuli, zpěň ji na sádle na rendlíku, přidej mozek, osol a opepř jej a nech jej dusit. Usmaž bramborky aneb rozkrájenou na nudličky žemličku pěkně do zlatova, dej mozek na misku, oblož jej bramborky aneb žemličkou a dej ho na stůl.

169. Dušené telecí maso.

Rozkrájej tři libry telecího masa na ouhledné kousky, dej je na rendlík, pod ně dej kus másla a nech to dusit, až to trochu sežloutne; přilej pak žejdlík hovězí polívky, přidej jednu rozstrouhanou žemličku, trochu na drobno rozsekané zelené petružele a drobné citronové kůry. Máš-li tartofle aneb hříbky, očisť a udus je, rozkrájené, v hovězí polívce, přidej je k masu a nech to všechno dusit až

do měkka. Přidej posléze skleničku vína aneb to zaceď citronovou šťávou a dej to na mísu.

Též tak připravuje se jehněčí maso a kuřata.

170. Španělské ptáčky aneb kadeřenky z telecího masa.

Ze dvou liber telecí syrové kýty nakrájej řízky a naklepej je dobře obráceným nožem. Rozsekej $^1/_2$ libry telecího masa a $^1/_4$ libry slaniny na drobounko, umej a vyber čtyry pěkné sardele, s máslem je utři a k rozsekanému masu přidej, též trochu drobné citronové kůry, soli a jednu v mléce máčenou a vytlačenou žemličku k tomu přičiň. Rozmíchej to dobře, potři tím řízky, zaviň a zašpejluj je, na telecí mázdře je srovnej a do rendlíku dej. Polij je rozpáleným máslem, posyp jednou na drobounko rozsekanou cibulkou, osol je náležitě a nech je dusit, polévej je pak po chvilkách trochem polívky a vína. Udušené je vyndej, špejle vytáhni a na mísu je urovnej. Přidej do omáčky šťávu z jednoho citronu, proceď ji, polej tím španělské ptáčky a dej je na stůl.

171. Dušená játra.

Rozkrájej na kostky půl libry slaniny, dej ji na rendlík, a usmaž v ní jednu na drobounko rozkrájenou cibuli. Rozkrájej libru telecích jater na lístky, dej je k cibulce a nech je dusit, posyp je lžící strouhané žemličky, přidej půl kávovní lžičky pepřiky (papryky), aneb trochu pepře, osol pak játra, přidej trochu vody a udus je náležitě. Urovnej je pak na misu, polej je tou šťávou a oblož smaženou, na nudličky rozkrájenou žemličkou aneb smaženými bramborky.

172. Kuřátka s nápodobněnou ústřicovou omáčkou.

Tři dobře očištěná a nasolená kuřata upeč, aneb na másle a zelené petruželi udus a pak je do rendlíku dej. Umej a vyber osm pěkných sardelí, utři je s máslem, dej

je do hrnéčku, přidej šest žloutků, měchačku mouky, s půle citronu na drobno rozsekanou kůru a se studeným vínem to rozmíchej. Do druhého hrnéčku dej půl rozkrájené cibule, strouček česneku, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření, přilej k tomu půl druhého žejd. hovězí polívky a tolikéž rakouského vína, nech to půl hodinky vařit, přeceď to pak na sardele, promíchej všecko dobře, vlej to na kuřata a nech to trochu zpejchnout, při čemž tím však míchat musíš a přidej k posledku šťávu z jednoho citronu. Rozkrájej kuřátka na čtvrtky a polij je tou omáčkou.

173. Skopové maso s rejží.

Uvař tři libry nasoleného skopového masa. Zpěň na rendlíku na třech lotech másla jednu rozstrouhanou cibulku, přidej k ní dvě měchačky mouky a udělej bledou jíšku; rozmíchej ji se skopovou přecezenou polívkou, přidej k tomu půl libry ve vařící vodě několikkrát vyprané rejže a vař to půl hodiny. Rozkrájej maso na ouhledné kousky, dej je do rejže a převař to trochu. Dej pak maso do prostřed mísy a kolem něho rejži.

174. Skopové maso s kroupami.

Rozkrájej na tenké nudličky jednu petružel a jeden celer. Rozstrouhej půl cibule, dej to do rendlíku, i k tomu přidej tři čtvrti žejdlíka přebraných a vypraných krupek a kousek másla; osol to, přilej čtyry žejdlíky vody, a nech to půl hodiny vařit. Přidej pak skopové maso, na ouhledné kousky rozkrájené, a vař to při pozorném míchání, až maso úplně změkne. Dej pak maso do prostřed mísy, a kolem něho kroupy.

175. Okruží s frikasem.

Vyper okruží dříve ve slané, pak ve studené vodě, dej je do hrnku, přilej díl vody, díl rakouského vína a díl octa. Uvař okruží na měkko, rozkrájej je na kousky a dej na mísu. Rozmíchej v hrnéčku tři loty másla se

se lžící mouky, přidej čtyry žloutky, rozmíchej to se studeným vínem a přilej do vařící přecezené polívky z okruží, přidej k tomu kousek cukru, nech to při ustavičném míchání zpejchnout, polej tím okruží a posyp je na drobno rozkrájenou citronovou kůrou. Udělej okolek z usmažených, na nudličky rozkrájených žemliček a dej to na stůl.

176. Sardelové řízky z telecí pečeně.

Zbyla-li telecí kýta, nakrájej z ní řízky. Umej a vyber několik sardelí, utři je s máslem a pomaž jimi každý řízek. Vymaž mísu máslem, polož vrstvu řízků, posyp je strouhanou žemličkou, polož opět řízky, posyp je opět strouhanou žemličkou, polož zas řízky a tak pořád. Přilej na ně trochu hovězí polívky, oblož je máslem a nech je v troubě půl hodiny péci.

177. Zadělávané kůzlátko s chmeličkem a se smrži.

Umej předek kozlecí, rozkrájej ho na úhledné kousky, polož je do rendlíku, dej pod ně kus másla a zelenou petružel, nech to dusit, však ne do červena, osol to a přilévej po troškách hovězí polívky aneb vody. Ober a ořezej mladý chmelíček jako špargl a udus několik smržů na másle a zelené petruželi. Udělej na rendlíku ze čtyr lotů másla řídkou bledou jíšku, rozmíchej ji s polívkou, přidej chmelíček a smrže a nech to půl hodiny vařit, přidej pak kůzle a přecezenou šťávu. Převař to trochu, urovnej maso na mísu, okolo něho dej smrže a chmelíček a polej to omáčkou. Omáčka nesmí nikdy tuze řídká být. Máš-li raky, přidej též oloupané ocásky a klepýtka a poklaď to račím máslem.

178. Sekanina (hašé) z telecí pečeně.

Rozsekej na drobounko všeliké zbytky z telecí pečeně. Rozstrouhej cibulku, zpěň ji na másle na rendlíčku, přidej k tomu sekané maso, trochu strouhané

žemličky, drobné citronové kůry, přilej hovězí polívky, z jednoho citronu šťávu aneb trochu vinního octa. Nech to půl hodiny dusit, osol to trochu, a podlé libosti oslaď. Dej to na mísku a udělej okolek z usmažených bramborků.

179. Fašovaná pečeně.

Půl libry hovězího, půl libry vepřového a půl libry telecího masa se tak rozseká, že ani žilky v tom býti nesmí a nožem se to rozmáznouti dá. Přidej k tomu čtvrt libry na kostky rozkrájené slaniny, dvě dříve již ve vodě máčené a pak vytlačené žemličky, dvě celá vejce, trochu drobné citronové kůry, trochu tlučeného pepře a trochu majoránky. Osol a prohněť to dobře a udělej z toho tlustou jitrnici. Zpěň na pekáči na sádle jednu na cibuli drobno rozkrájenou, vlož sekaninu na ni a upeč ji v troubě. Polévej ji často trochem tučné hovězí polívky. Nakrájej ji pak na lístky a dej je na mísu. Šťávu z té pečeně dej do hrnéčku, přidej trochu vinního octa, dvě umyté, vybrané a s máslem utřené sardele, dvě lžíce strouhané žemličky a nech to svařit. Rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem hovězí polívky, vlej je do přecezené vařící omáčky, kloktej tím u ohně chvíli, až se to zvedat počne a polej tím pečeni. Taková fašovaná pečeně může se studená, bez omáčky, a na tenké lístky rozkrájená, k čaji podávat.

180. Telecí maso se sagem.

Rozkrájej tři libry telecího masa na úhledné kousky, dej je na rendlík, pod ně dej kus másla, a nech to dusit. Popraš to pak moukou, přilej půl žejdlíka vína a půl žejdlíka hovězí polívky, přidej drobné citronové kůry, čtyry loty rozmočeného v hovězí polívce saga a uvař to do měkka. Urovnej maso na mísu a polej je přecezenou omáčkou.

Zadělávaná i dušená zvěřina.

181. Kvíčaly s pivem.

Očisť dobře kvíčaly, vyber z nich jen střívka, to ostatní v nich nechej; osol a upeč je napolo na kousku másla. Dej je na rendlík, přilej tolik piva, aby se kvíčaly napolo potopily, přidej trochu strouhané žemličky, drobné citronové kůry a udus kvíčaly. Urovnej je pak na mísu, polej je přecezenou omáčkou a posyp strouhanou, smaženou žemličkou.

182. Dušení skřivánkové.

Ober a vyber skřivánky. Dej na rendlík kus másla, rozstrouhanou cibulku, zpěň ji, přidej trochu mouky a udělej začervenalou jíšku, přilej hovězí polívky, trochu vinního octa, přidej drobné citronové kůry, vlož ptáčky do toho a nech je dusit. Podlé libosti přidej kousek cukru. Dej pak skřivánky na mísu, polej je přecezenou omáčkou a udělej okolek buď z křehkého těsta, aneb ze smažené, rozkrájené na nudličky žemličky.

183. Divoký kanec aneb černá zvěřina s višňovou aneb šípkovou omáčkou.

Černá zvěřina musí dobře opálena býti. Umej ji čistě, dej ji do hrnku, přidej dva díly vody, jeden díl octa, osol i uvař ji na měkko.

Na tři libry černé zvěřiny vezmi žejdlík višní, vyper je čistě a utluč v moždíři i s peckami, dej to do hrnku, přilej žejdlík rakouského vína a nech to půl hodiny va-

řit; přilej trochu polívky ze zvěřiny a přeceď to skrz žíněné sítko. Udělej ze tří lotů másla pěknou jišku začervenalou, rozmíchej ji s půlžejdlíkem polívky ze zvěřiny, přilej to k višním, přidej tři loty sladkých, oloupaných a rozstrouhaných mandlí, s půle citronu na drobno rozkrájenou kůru, trochu tlučeného hřebíčku a kousek cukru, aby to přisládlé bylo. Svař to, rozkrájej zvěřinu na pěkné lístky, urovnej ji na mísu a polej tou omáčkou.

Místo višní dávají se také vybrané šípky a uvaří se též ve víně, jenom že místo jišky dvě aneb tři rozstrouhané, namočené a vytlačené žemličky se s máslem utrou, pak s ostatními věcmi jako při višních se povaří a procedí.

Vepřové maso se též tak zadělává.

184. Zadělávaná zvěřina.

Umej tři libry naložené a dobře uležené zvěřiny. Usmaž jednu rozkrájenou cibuli na třech lotech másla, přidej rozkrájený celer, petružel, kousek tymiánu, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, přilej dva žejdlíky vody a žejdlík vinního octa, vlož zvěřinu do toho, osol a uvař ji na měkko a vyndej ji. Udělej ze tří lotů másla začervenalou jišku, rozmíchej ji se zvěřinnou přecezenou polívkou, přidej s půl citronu kůru, na drobno rozkrájenou, půl žejdlíka kyselé smetany a svař to, vlož pak zvěřinu do té omáčky a nech ji ještě chvíli vařit. Rozkrájej ji pak na kousky, vlož je na mísu, a polej ji přecezenou omáčkou.

Má-li omáčka bez smetany býti, přidej místo ní skleničku maderského aneb jiného vína, kousek s máslem upraženého i kousek bílého cukru a kaprlátka; oblož ji buď obloučky, aneb koláčky z máselného těsta podlé čísla 39.

185. Koroptve zadělané se sagem.

Tři dobře obrané, vyčištěné a nasolené koroptve polož do rendlíku, pod ně dej šest lotů na kostky rozkrájené

slaniny, rozkrájenou cibuli a kousek tymiánu. Nech je dusit, až zčervenají, přilej pak dva žejdlíky hovězí polívky, tři lžíce dobře vypraného saga, s půle citronu drobnou kůru, z celého citronu šťávu a nech všechno vařit až do měkka. Rozkrájej pak koroptve na čtvrtky aneb kloubky, dej je na mísu, polej přecezenou omáčkou a dej je na stůl.

186. Divoká kachna.

Dobře očištěnou a nasolenou divokou kachnu dej na rendlík, pod ni čtyry loty slaniny, rozkrájenou cibulku, kousek celeru, petružel, kousek tymiánu, bobkový list, asi šest zrnek pepře, též tolik nového kořeni a hřebičku a kousek másla, nech kachnu dusit až do červena a obracej ji, aby se nepřipálila. Přilej pak půldruhého žejdlíka polívky a půl žejdlika vinního octa a vař v tom kachnu až změkne. Vyndej ji, udělej ze tří lotů másla červenou jíšku, rozmíchej ji přecezenou šťávou, přidej drobné citronové kůry, kaprlátka; upraž kousek cukru s kouskem másla, rozmíchej jej spěšně s trochem polívky a přilej to do omáčky; přidej též kousek bílého cukru a nech to půl hodiny vařit. K posledku v tom kachnu trochu povař, rozkrájej ji pak, urovnej na mísu, polej omáčkou a udělej okolek z máselného těsta podlé čísla 39.

Domácí kachna může se týmž způsobem zadělat.

187. Dušené koroptve.

Usmaž na rendlíku jednu rozkrájenou cibuli, přidej čtyry loty na kostky rozkrájené slaniny, kousek telecího masa, drobet od všeho kořeni, kousek tymiánu, bobkový list, vlož na to tři dobře očištěné a nasolené koroptve a nech je dusit. Přilej pak dva žejdlíky vody a půl neb tři čtvrti žejdlíka vinního octa, udělej ze tří lotů másla červenou jíšku, přidej ji ke koroptvím, též drobnou citronovou kůru, kaprlátka, kousek s máslem upraženého a kousek bílého cukru, a nech to dusit, až koroptve změknou.

Rozkrájej je na čtvrtky, ulož je na mísu, polej přecezenou omáčkou, oblož je citronem, na čtvrtky rozkrájeným.

188. Malí ptáci s omáčkou.

Rozstrouhej cibuli a usmaž ji na rendlíku na sádle; přidej k ní podlé potřeby mouky, udělej pěknou červenou jíšku, rozmíchej ji s hovězí polívkou a nech to svařit. Vlož pak do toho dobře očištěné ptáčky, osol je, přidej trochu nového kořeni a nech to vařit, až ptáci změknou. Dej je na mísu, polej přecezenou omáčkou a oblož je usmaženou, na nudličky rozkrájenou žemličkou.

189. Sluky s omáčkou.

Dobře očištěné a nasolené sluky pěkně upeč, na kloubky je rozkrájej a na mísu urovnej. Všecky pozůstatky ze sluk v moždíři utluč, na kostky rozkrájenou žemličku usmaž a též utluč, dej to do rendlíku, přilej půl žejdlika vína, čtyry loty vypraných, vyčištěných sardelí, drobnou citronovou kůru i šťávu a nech to vařit. Přeceď to pak, přilej půl žejdlíka husté, kyselé smetany, promíchej to a vlej na ty rozkrájené sluky. Nech to v troubě trochu zpejchnout a dej na stůl.

190. Grenáda ze zvěřiny.

Z libového zvěřinného masa nakrájej tenké lístky, sejmi s nich kůžičku, naklepej je obráceným nožem a slaninou protáhni. Ostatní maso rozsekej se slaninou na drobno, vytlač jednu již dříve v mléce máčenou žemličku, přidej ji k tomu sekanému masu, přidej tři žloutky, soli a lžíci maderského vína, promíchej to dobře a přimíchej udělaný z bílků sníh. Vymaž rendlík máslem, vlož do něho tence nakrájenou slaninu, pak lístky, které stranou, jenž slaninou protažena jest, ke dnu rendlíku se pokládají, oblož je sekaninou, uhlaď to a v páře v troubě to upeč. Vlej do rendlíku, jenž větší jest toho, ve kterém se grenáda nachází, vařící vodu, dej rendlík s grenadou do ní,

však tak, aby voda přes něj nešla a nech to v té vodě v troubě upéci. Vyklop to na mísu a vyvol k tomu zákyslou omáčku.

191. Kadeřenky zvěřinné s kyselou smetanou.

Vezmi tři libry srnčí kýty, nakrájej z toho tenké lístky a naklepej je. Rozkrájej jednu bílou cibulku, čtyry loty slaniny, kousek telecích jater, rozsekej to na drobounko a potři tím lístky, sviň je, niti je obtoč, zavaž a slaninou je protáhni. Rozpusť na rendlíku kus másla, vlož kadeřenky do něho, přilévej po trochu polívky, osol to a dus je až do měkka. Umej a vyber čtyry pěkné sardele, máslem je utři a do hrnéčku je dej, přilej půl žejdlíka kyselé smetany, z jednoho citronu šťávu i drobnoukůru, rozkloktej to dobře, polej tím zvěřinu, přidej kaprlátka a nech to dusit. Vyndej pak kadeřenky, sejmi s nich nitky a urovnej je na mísu. Rozkloktej v hrnéčku dva žloutky s trochem polívky, přimíchej je k vařící přecezené omáčce, polej tím omáčku a dej na stůl.

192. Sluka s červeným vínem.

Dobře očištěnou, nasolenou a zašpejlovanou sluku upeč pěkně a při pečení ji často máslem polévej. Vnitřnosti na drobounko rozsekej a na rendlíku s kouskem másla, trochem drobné citronové kůry, s trochem vína, hovězí polívky a soli to na měkko a do husta udus a zatím to na vlažném místě nechej. Vezmi pak pečenou sluku mezi dva talíře a stiskni ji. Přecczenou omáčku dej do rendlíku, přidej půl žejdlíka červeného vína, jednu rozstrouhanou, na másle usmaženou žemličku, z jednoho citronu šťávu a z polovice citronu na drobno rozsekanou kůru, trochu hovězí polívky, kousek cukru a tři roztlučené hřebíčky a nech to svařit. Rozkrájej sluku na kousky, dej je do omáčky a nech to povařit. Urovnej pak sluku na mísku a polej přecezenou omáčkou. Rozkrájej žemličku na lístky, usmaž je trochu, namaž je udušenou sekaninou a oblož jimi sluku.

193. Bažant v rosolu.

Dobře obraného, vyčištěného, nasoleného a slaninou protáhnutého bažanta upeč, na to všecky kosti z něho vyber, na úhledné kousky jej rozkrájej a zatím jej uschovej. Mezi tím rozsekej několik telecích nožiček a telecí kosti, dej je do hrnku, přidej starou slepici a nech to dokonale vařit; roztluč všecky zbytky od bažanta v moždíři, přidej je do hrnce, též jedna celá nakrájená telecí játra, kus telecího masa a lot tlučeného vyzího měchýře, vyndej pak úplně měkkou slepici, přilej půl žejdlíka vína, žejdlík octa, z jednoho citronu šťávu, vraž do toho dvě celá vejce, i se skořápkou, osol to a nech to zas hodinu vařit a sejmi s toho všechnu mastnotu. Přeceď to pak skrz ubrousek, který ke čtyrem nohoum obrácené židle přivázalas. Vlej do formy, kterouž ve studené vodě omočilas, něco toho rosolu, nech to v ledě stuhnout, urovnej pak rozkrájeného bažanta pěkně na ssedlinu vůkol formy, ale nech mezeru mezi bažantem a formou, polej to ostatním rosolem, a nech to přes noc v studeném místě aneb u ledu stuhnout. Namoč pak formu v horké vodě, otři ji a vyklop rosol na mísu a nech jej zase stydnout. Oblož to čerstvými citronovými listy a dej na stůl.

194. Kapoun v rosole.

Kapoun se náležitě vyčistí, osolí, pěkně upeče a pak se vystydnout nechá. Mezitím dej do hrnce libru hovězího masa, půl libry paznehtů, dvě telecí, dvě skopové nožičky, slepičí drobečky, rozkrájenou cibuli, mrkev, petružel, celer, citronovou kůru, několik zrnek pepře, hřebíčků a soli; přilej jeden díl vody, jeden díl octa a jeden díl vína a nech to dvě hodiny vařit. Přidej pak lot tlučeného vyzího měchýře, několik cibulových pokožek, nech to zas vařit a pak to přeceď. Sejmi s toho všecku mastnotu, vraž do toho dvě celá vejce se škořápkou a nech to vařit, až se to učistí. Přivaž ubrousek ke čtyrem nohoum obrácené židle, podstav hlubokou mísu a přeceď to. Okus to pak, zdali to dost kyselé

aneb slané jest a přidej čehož třeba. Namoč formu v studené vodě, vlej polovic rosolu do ní a nech to u ledu stuhnout. Zatím rozkrájej prsíčka a ostatní maso z kapouna na řízky, prsíčka vlož na ssedlinu a okolo nich nakrájené maso, nech však mezi masem a formou mezeru na prst širokou a zalej všecko ostatní rosolem. Nech to přes noc v studeném místě stuhnout. Omoč pak formu v horké vodě, otři ji, vyklop to rychle na mísu a ozdob pomerančovým listím. Zbylo-li něco z toho rosolu, vlej to na velkou mísu, nech to stuhnout, nakrájej z toho kousky a vlož je mezi zelené listí.

195. Sele v rosolu.

Zabité sele posyp roztlučenou smůlou, opař je a dokonale očisť. Potom je vykuchej, hlavičku mu uřízni a rozpolť, mozeček pak vyndej. Selátko rozpůl, na oubledné kousky rozkrájej, a v studené vodě je umej. Rozsekej pět telecích nožiček, dej je do hrnku, přidej jednu rozkrájenou petružel, celer, mrkev, cibuli, několik zrnek pepře, nového koření, a hřebíčku. Přilej na to půl žejdlíka vína, dva žejdlíky vinního octa, a tři žejdlíky vody, osol a nech to hodinu vařit. Přeceď to na rendlík, přidej k tomu rozkrájené selátko, osol je náležitě, přidej s půle citronu rozkrájenou kůru a nech to vařit, až sele změkne. Vyndej je, vraz do té polívky dvě celá omytá vejce i se skořápkami, promíchej a nech to svařit. Bylo-li by třeba, přidej buď octa, aneb soli buďto vody. Rosolu musí tolik býti, aby se sele dostatečně krylo. Pak to proceď skrz ubrousek na čtyrech nohách obrácené židle přivázaný; vlej trochu té polívky do formy, dříve v studené vodě omočené, nech to na ledě aneb v studeném místě stuhnout, polož rozkrájené selátko na rosol, nechej mezeru mezi selátkem a formou na prst širokou, ostatním rosolem to polej a v studeném místě stuhnout nech. Namoč pak formu do horké vody, otři ji, rychle to vyklop a citronem, na čtvrtky rozkrájeným, to ozdob. Ke všem rosolům dej na stůl ocet, olej a pepř. Zbylo-li ještě něco z rozkrájeného selátka, dej to na mísu a polej rosolem. Může se to v domácnosti spotřebovat.

196. Telecí hlavička a nožičky

se týmž způsobem rosolují. S telecí uvařené hlavičky se všecko maso obere, též tak z nožiček. Rosol se rovněž jako při selátku naleje a vůbec tak se s tím nakládá jako s ostatními rosolinami.

197. Paštika z kvíčal a jiné malé drůbeže.

Zpěň jednu rozkrájenou cibuli na čtyrech lotech sádla, přidej půl libry telecího, půl libry vepřového a půl libry uzeného masa, osol to, přilej trochu hovězi polívky, udus to do měkka a rozsekej na drobounko. Dej to zas do rendlíčku, přidej tři vymyté, vybrané a s máslem utřené sardele, dus to ještě čtvrt hodiny a přilévej k tomu tolik hovězí polívky, aby to jako hustá kašička bylo. Udělej mezitím křehké těsto podlé čísla 136. (musíš však ode všeho dvakrát tolik vzíti). Vyválej těsto s péro tlustě a vylož jím kulatou, plochou formu, a potři dno s malík tlustě tou sekaninou. Z čistě obraných a vypraných kvíčal aneb jiných malých ptáčků vyber kostičky, osol je, tou sekaninou je naplň, pěkně je urovnej, aby podlé možnosti jejich předešlou podobu obdržely a na sekaninu do formy je srovnej. Posyp ptáčky trochem usmažené žemličky, oblož je malými, na koláčky rozkrájenými, kyselými okurkami, a potři to ostatním sekaným masem. Těstový okolek pomaž rozklepaným vejcem, přiklop to vyváleným křehkým těstem a okolky k sobě přitiskni. Ze zbytků křehkého těsta udělej malé věnečky, do prostřed pomazaného vejci svršku vlož jeden, a kolem něho vlož ještě šest malých věnečků a nech to v troubě půldruhé hodiny péci. Vyndej to pak na mísu, sejmi těstový svršek, pozorně nožem, polej to maso několika lžícemi teplého polívkového rosolu podlé čís. 32., přikryj to zas těstovým svrškem a dej to na tabuli.

198. Srnčí paštika.

Z dobře vyleželé srnčí kýty se všecky kosti vyberou, ona se všech stran se slaninou dobře protáhne a nasolí.

Do rendlíku dej rozkrájenou cibuli, celer, petružel, mrkev, bobkový list, několik zrnek pepře, tři zrnka hřebíčku, a kus na drobno rozkrájené slaniny; dej kýtu na to, polej ji sklenicí červeného vína, nech ji dusit, až změkne, a nech ji v tom vystydnout. Rozkrájej ji pak na kousky, dva prsty široké, též tak dlouhé a tlusté. Do rendlíku přilej trochu hnědé hovězí polívky, svař to trochu, přeceď to, sejmi mastnotu a uschovej to.

Mezi tím udus na másle libru telecího, půl libry vepřového a půl libry uzeného masa, přidej na drobno rozsekanou zelenou petružel, několik lanýžů aneb hříbků, trochu tlučeného pepře, soli a lžíci hovězí polívky. Udus to na měkko a rozsekej a utluč to pak v moždíři na drobounko. Zatím rozmoč v šťávě v rendlíku jednu ostrouhanou, rozkrájenou žemličku, přidej ji pak i dvě celá vejce k sekanině, promíchej to dobře a protlač skrze sítko. Udělej křehké těsto podlé čís. 136.; vezmi však ode všeho, v onom čísle udaného, dvakrát tolik. Vyválej těsto ztloušti péra, z kousku vyváleného těsta vytiskni malými tvořídky všeliké drobnůstky, ku př. půlměsíčky, trojhraníčky a t. d, vylož jimi formu máslem vymazanou, pomaž je rozklepaným vejcem a vylož pak celou formu vyváleným těstem, dno pomaž s prst tlustě sekaninou, vlož a urovnej na to pěkně nakrájené srnčí řízky a pomaž je opět sekaninou, polož opět řízky a pomaž to zas dobře sekaninou. Pak pomaž těstový okolek vejcem a přiklop to vyváleným, křehkým těstem, které kolem odřízneš a k dolejšímu těstu přitiskneš. Nech to zpovolna hodinu péci; vyklop to pak na mísu, odřízni pozorně svršek, polej maso uschovanou, svrchu dotčenou šťávou, přiklop to zas svrškem a dej to na tabuli.

199. Pečená kuřátka.

Vyber, vymej, osol a zašpejluj pěkně kuřátka; do vnitř dej několik lístků zelené petružele a kousek másla. Rozpusť na pekáči kousek másla, vlož kuřátka do něho a pěkně je v troubě peč. Podlej trochu hovězí polívky neb vody a pomaž je často máslem. Jsou-li na jedné straně červené, obrať je a pomazujíc je často máslem, nech je dopéci. Za tři čtvrti hodiny jsou upečeny. Rozkrájej je na čtvrtky, aneb na kloubky, dej je na mísu, polej je přecezenou omáčkou a dej je na stůl.

Kapoun se též tak peče.

200. Kapoun se sardelemi.

Dobře vyčištěného, nasoleného a zašpejlovaného kapouna dej na pekáč, pod něj kousek másla a do něho jednu vymytou, vybranou a s máslem utřenou sardeli. Peč pak kapouna, podlej trochu polívky a pomaž jej často máslem, s sardelemi utřeným. Obrať jej pak a při častém polévání dopeč ho pěkně. Rozkrájej kapouna na kloubky, vlož jej na mísu a polej přecezenou šťávou.

201. Pečená husa aneb kachna.

Dobře vykuchaná husa aneb kachna se vypere, nasolí a uvnitř trochem přebraného kmínu se prosype. Nožičky se zašpejlují, a na pekáči v troubě se upeče. Obrátí se a polévá se jako každá jiná pečeně, a též lžice vody pod ní se podleje. Půl hodiny dříve, než zcela upečena

jest, sleje se sádlo. Pak se nakrájí na kousky, ty se urovnají pěkně na mísu a přecezenou šťávou se polejí.

202. Pečené podsvinče (sele).

Jak mile se podsvinče zapíchne, posype se smolou, pak se napaří a dobře očistí. Vyber všecky vnitřnosti, vyper a nasol je, zašpejluj nožičky, do vnitř dej kus chlebové střídky a zašij ho. Přes pekáč vlož na šířku asi tři loučky, jen ne smolnaté, a vlož podsvinče na ně tak, aby nikde na pekáč nepřiléhalo. Pomazuj je často máslem a podlej lžící piva. Jak mile na jedné straně zčervená, obrať je na druhou a na ouška dej malé kornoutky, aby se nespálila. Maž ho pilně máslem, aby kůžička zkřehla, a dopeč je. Rozkrájej sele na ouhledné kousky, vlož je na mísu a podlej přecezenou šťávou.

203. Telecí pečeně.

Vyper a nasol náležitě telecí kýtu, dej na pekáč jednu rozkrájenou cibuli, kus másla, a polož kýtu masitou stranou na to a peč ji zpovolna. Maž ji často máslem a podlej trochu vody. Jak mile na jedné straně zčervená, obrať ji, posyp strouhanou žemličkou, oblož máslem a nech ji dopéci. Často však ji polévej. Rozkrájej ji pak na řízky, dej ji na mísu a polej přecezenou omáčkou.

204. Telecí kýta, v mléce močená.

Polož telecí kýtu do rendlíku, polej ji studeným mlékem a nech ji v chladném místě tři dni ležet. Obrácej ji však každý den. Pak ji z mléka vyndej, nasol, a slaninou ji dobře protáhni. Dej na pekáč jednu rozkrájenou cibuli, kousek rozkrájené slaniny, vlož kýtu na to a nech ji jako svrchu dotčenou upéci. Teprv, když se již chvíli zpovolna pekla, přilévej trochu polívky aneb vody. Rozkrájej ji pak na řízky a polej přecezenou omáčkou.

205. Naložená telecí kýta.

Rozkrájej jednu cibuli, dej ji do hrnku, přidej několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, přilej na to dva žejdlíky octa a nech to půl hodiny vařit a vystydnout. Vlož telecí kýtu do rendlíku a polej ji tím octem, dej ji na chladné místo, nech ji v tom čtyry dni ležet, a obracej ji každý den. Potom ji z moku vyndej, slaninou dobře protáhni, nasol a na rozkrájenou slaninu ji do pekáče vlož a v troubě peč. Podlej pak půl žejdlíka toho moku, ve kterém ležela, a přilej půl žejdlíka rakouského vína. Pomazuj ji často máslem, obrať a nech ji dopéci. Rozkrájej ji pak na řízky a dej je na mísu. Rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem polívky, přilej je do přecezené vařící omáčky, rozkloktej to dobře na plotně, polej tím pečeni a dej ji na stůl.

206. Nadívaná telecí ledvinka.

Utři 4 loty tuku (morku), vraz do něho 3 celá vejce, přidej drobnou citronovou kůru, čtvrt žejdlíka mléka, trochu soli a strouhané žemličky tolik, aby to řidší než těsto na knedlíčky bylo. Naděj tím dobře nasekanou, osolenou a podebranou ledvinku. Rozpusť na pekáči kus másla, vlož na to ledvinku stranou masitou, a nech ji v troubě péci. Přilej za půl hodiny trochu polívky aneb vody a pomazej ji máslem. Obrať ji také, posyp strouhanou žemličkou, a polej rozpuštěným, novým máslem. Rozkrájej ji pak na úhledné kousky, vlož ji na mísu, oblož nádivkou a polej přecezenou omáčkou. Vždy se ze syrové ledvinky přední žebra pozorně vyberou, bříško se svine a špejlem sešpejluje.

207. Telecí kýta, slaninou protáhnutá.

Vyper a nasol telecí kýtu a slaninou ji dobře protáhni. Dej do pekáče na tenké lístky rozkrájenou slaninu, rozkrájenou cibuli, petružel i celer, několik zrnek pepře a bobkové listí. Vlož na to kýtu stranou masitou, polej ji rozpáleným, novým máslem, nech ji v troubě péci,

a často ji polévej. Jak mile ve své vlastní šťávě se propekla, přilej žejdlík hovězí polívky a v čas ji obrať. Upečenou ji rozkrájej na řízky, dej ji na mísu a polej přecezenou omáčkou.

208. Skopová kýta.

Vymej a nasol skopovou kýtu, zapíchni do ní tři stroučky česneku, dej ji na pekáč, pod ni ne smolnatou louč, přilej trochu vody a nech ji péci. Musíš ji pilně polívat, jednou obrátit a zase polívat, až zcela změkne a upečena jest. Rozkrájej ji na řízky, vlož je na mísu, polij je přecezenou omáčkou a dej na stůl.

209. Skopová kýta s novými brambory.

Peč skopovou kýtu jako svrchu dotčenou. Oškrab nové brambory a půl hodiny, než pečeně se dopeče, vlož bramborky pod ni do pekáče. Nech je upéci; rozkrájej pečeni na řízky, dej je na mísu, udělej okolek z upečených bramborků, polej pečeni přecezenou omáčkou a dej ji na stůl.

210. Naložená skopová kýta na způsob srnčí.

Vezmi skopovou kýtu, sejmi s ní všechen lůj, posyp ji tlučeným jalovcem, dej ji do rendlíku a nech ji v chladném místě dva dni ležet. Dej pak do hrnku velkou, rozkrájenou cibuli, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíček, přilej na to žejdlík vody a žejdlík vinního octa, vař to půl hodiny, nech to vystydnout a polej tím dobře umytou kýtu, dej ji zas do chladného místa a nech ji v tom čtyry dni ležet, obracej ji ale každý den. Vyndej ji pak na prkénko, sejmi s ní všecku kůžičku, nasol a protáhni ji dobře slaninou. Dej na pekáč kousek másla aneb slaniny, rozkrájenou petružel, kousek celeru a kousek mrkve, vlož kýtu na to a nech ji zpovolna péci. Přilej pak moku, v kterém ležela, a polévej ji pilně. Obrať ji, posyp strouhanou žemličkou a polej horkým, novým máslem. Při dopekání po-

lévej ji často. Rozkrájej ji pak na řízky, a vlož je na mísu. Rozkloktej v hrnéčku 4 žloutky s trochem polívky, přimíchej je k přecezené vařící omáčce, míchej tím na plotně, až se to vařit počne, polej tím kýtu a dej ji na stůl.

211. Vepřová pečeně.

Vezmi pěknou nasekanou ledvinku (nechceš-li, aby tlustá byla, sejmi s ní všechno sádlo, vymej, nasol a trochu kmínem ji prosyp. Dej ji pak na pekáč, podlej půl žejdlíka vody a v troubě ji pěkně upeč. Není-li sejmuta, tedy ji tlustou stranou do pekáče vlož, trochem vody ji podlej a hodinu ji peč. Pak ji obrať, kůži ostrým nožem na kostky nakrájej a pěkně ji dopéci nech.

212. Vepřová kýta.

Sejmi s vepřové kýty kůži a všechno sádlo, a nasol ji. Vezmi 5 lotů sardelí, vyper je, vyndej z nich kostičky, rozpůl je, a oblož jimi a jednou rozkrájenou cibulí kýtu. Vlož ji na pekáč, podlej půl žejdlíka vody a nech ji péci. Jak mile na jedné straně zčervená, obrať a dopeč ji při častém polévání. Rozkrájej ji pak na řízky, vlož je na mísu, polij je přecezenou omáčkou a dej na stůl.

213. Pečená jehněčí kýta.

Vymej a oškrab jehněčí kýtu, osol a protáhni ji slaninou. Dej na pekáč kousek na drobno rozkrájené šunky, rozkrájenou cibuli, kousek pomerančové kůry a 4 malé, kyselé okurky. Vlož kýtu na to a nech ji v troubě péci. Přilej pak trochu polívky, lžíci kyselé smetany a dopeč ji. Rozkrájej ji na úhledné řízky, vlož je na mísu a polej přecezenou omáčkou. (Svíčková pečeně čís. 61. Hovězí pečeně čís. 60.)

214. Nadívaná holoubata.

Na dva páry holoubat vezmi 3 loty másla, utři je na mísce, přidej 3 celá vejce, trochu soli, trochu drobné citronové kůry, 3 lžičky mléka, a strouhané žemličky tolik, aby to řidší než těsto na knedlíky bylo. Ober, vyber a vyper dobře holoubata, nasol a zašpejluj je pěkně, naděj jim vole, vlož je na pekáč, dej pod ně kus másla a nech je péci. Podlej pak trochu polívky a obrať je a nech je dopéci. Polévej je velmi často. Rozkrájej je pak na čtvrtky, vlož je na mísu a polej přecezenou omáčkou.

215. Pečený krocan (ťopan) s nádivkou kaštanovou aneb mandlovou.

Při kuchání topana dej pozor, aby se vole neroztrhlo. Vymej jej dobře, nasol a zašpejluj ho. Vezmi libru kaštanů, uřízni jim špičky a nech je v troubě upéci. Oloupej a dej je na rendlík, přidej kousek cukru, přilej trochu hovězí polívky a nech je dusit. Naplň jimi vole, vlož na pekáč ťopana, dej pod něj kousek másla, podlej půl žejdlíka vody a nech jej pěkně péci. Polévej ho často, obrať ho jednou, polévej ho opět každou čtvrt hodiny a nech jej dopéci. Rozkrájej pak ťopana na úhledné kousky, vlož je na mísu a polej přecezenou omáčkou.

Mandlovou nádivku udělej takto: Utři čtyry loty másla, přidej čtyry vejce, čtvrt libry oloupaných, na drobno rozsekaných, sladkých mandlí, trochu smetany, lžičku cukru, trochu soli a strouhané žemličky tolik, aby nádivka ani hustá ani řídká nebyla, rozmíchej to dobře a naděj tím vole.

216. Srnčí hřbet a kýta.

S naložené kýty ořezej a ober všecky kůžičky, nasol a protáhni ji náležitě slaninou. Dej na pekáč kus másla, rozkrájenou cibuli, petružel a celer, několik zrnek pepře a nového koření, vlož kýtu aneb srnčí hřbet na

to, podlej půl žejdlíka vody a půl žejdlíka vínového octa a nech to v troubě péci. Polévej kýtu často a mazej ji máslem. Obrať ji pak a přilej půl žejdlíka husté, kyselé smetany. Nech kýtu dopéci. Rozkrájevši ji na řízky, polej přecezenou omáčkou.

217. Jelení kýta

se týmž spůsobem připravuje. Může se také strouhanou žemličkou posypat a novým horkým máslem polít. K té pak omáčce mohou se též tři žloutky přikloktat a kýta tím polít.

Dáš-li pečenou zvěřinu na stůl místo hovězího masa, tu se peče bez octa jenom na másle a slanině, na kousky rozkrájené, a trochem vody se podleje. Rozkrájí se a urovná pěkně na mísu, posypá se náležitě smaženou, strouhanou žemličkou, a přidá se k ní do nádobky buď šípková (podlé čís. 183.) aneb sardelová omáčka (podlé čís. 42).

218. Pečený bažant aneb koroptve.

Oboje se oškubá (kdyby se však celí na stůl dali, nesmí se hlavičky oškubat a nožičky uřezat), vykuchá a čistě se vymeje, osolí, zašpejluje a slaninou dobře protáhne. Dej na pekáč rozkrájenou cibuli a kousek másla, vlož bažanta aneb koroptve na to, podlej trochu polívky a upeč je pěkně. Často však je polévej a máslem maž. Rozkrájej bažanta na kloubky, koroptve na čtvrtky aneb též na kloubky, dej to na mísu a polej přecezenou omáčkou.

219. Zajíc pečený.

Od stáhnutého zajíce odděl předek a se zadečku ober všecky kůžičky a sádlo, vymej jej a polož na pekáč. Dej do hrnku jednu rozkrájenou na koláčky cibuli, kousek tymiánu, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, nalej na to žejdlík vody a žejdlík vínového octa, nech to půl hodiny vařit, vystydnout a polej tím zajíce. Nech jej v tom na chladném

místě tři dni, v zimě i týden ležet; obracej ho však každý den. Pak vyndej ho na prkénko, nasol a protáhni jej slaninou; rozpusť na pekáči kousek másla, vlož zajíce do něho a nech jej péci. Přilej pak trochu toho moku, v němž zajíc ležel, a mazej ho často máslem. Polévej ho často, přilej půl žejdlíka husté, kyselé smetany a nech jej dopéci. Rozsekej zajíce na prkénku na úhledné kousky, vlož je na mísu a polej přecezenou omáčkou.

220. Mladý zajíček.

S toho se též všecky kůžičky stáhnou, vymeje, nasolí a prostrká se dobře slaninou. Rozkrájej pak jednu cibuli a zpěň ji na másle v pekáči. Vlož zajíčka na ni, podlej trochu hovězí polívky a nech jej péci. Polévajíc ho kyselou smetanou aneb jen polívkou, mazej ho máslem. Obrať a dopeč jej. Rozkrájej ho na pěkné kousky, polož je na mísu a polej přecezenou omáčkou. Za tři čtvrti hodiny jest upečen.

221. Tetřev.

Ober, vykuchej a vyper dobře tetřeva. Dej do hrnku cibuli, na koláčky rozkrájenou, bobkové listí, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, nalej na to půldruhého žejdlíka octa a žejdlík vína, nech to půl hodiny vařit a potom vychladnout. Dej tetřeva do rendlíku, polej ho tím chladným octem a nech ho na chladném místě týden ležet, obracej ho ale každý den. Osolivši a prostrkavši jej dobře slaninou, dej ho na pekáč, podlej polovic onoho moku a nech tetřeva v troubě péci. Pak jej obrať, přilej kyselé smetany, přidej citronové kůry, a mazej tetřeva často máslem a polévej ho. Upečeného pak rozkrájevši na kousky a kloubky, vlož na mísu. Rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem polívky, přilej je do přecezené, vařící omáčky, míchej tím u ohně, až se to vařit počne a polej tím tetřeva. Vždycky okus, zdali všechno dosti kyselé čili slané jest, a přidej podlé potřeby buď octa aneb soli.

222. Pečené křepelky.

Křepelky se dobře oberou, vykuchají a vyperou, osolí a zašpejlují. Nožičky a oškubané hlavičky se jim nechají. Prsíčka se lístkem slaniny obloží a každá křepelka se do čistého, vinního listu zaobalí a nití obtočí. Na pekáči se kus másla rozpustí, křepelky se jedna vedlé druhé do něho vloží a pěkně se upekou. Při pečení se pilně polívají a trochem hovězí polívky se podlejí. Zatím se dobře v horké vodě vypraná rejže v dobré hovězí polívce na husto uvaří a pak trochem strouhaného parmazánu promíchá. S upečených křepelek se listí sejme, ony se pěkně na mísu urovnají, z rejže se okolek udělá a všecko se přecezenou omáčkou polije.

223. Pečené sluky.

Sluky se čistě oškubou, vykuchají, vymyjí, osolí, zašpejlují a na másle a rozkrájené cibulce se upekou. Často se mastí a polévají. Rozkrájej pak je, dej na misu a polej přecezenou omáčkou.

224. Pečené kvíčaly.

Kvíčaly pekou se rovněž jako sluky, jen že, když je napolo upečené obrátíš, strouhanou, usmaženou žemličkou je pokrýti a novým, rozpáleným máslem je trochu polévati musíš. Upečené je rozkrájej, polož na mísu a polej přecezenou omáčkou.

Kvíčaly se také podlé libosti slaninou prostrkati mohou.

225. Drop.

S dropů se kůže jako se zvěřiny stáhne, prsa se celá oddělí a tím spůsobem naloží: Dej do hrnku dvě cibule, kousek tymiánu, bobkový list, několik zrnek pepře, nového koření a hřebičku, přilej dva žejdlíky vinového octa a nech to půl hodiny vařit a pak vystydnout.

Dej prsa do rendlíku, polivši je tím octem a přikryvši nech je ve chladném místě šest dní ležeti, každý den je ale obracej. Pak je vyndej, s nich všecku kůžičku ober, osol je a slaninou prostrkej. Dej na pekáč rozkrájenou petružel, mrkev a celer, přidej kousek másla, polož prsa masitou stranou na to, podlej půl žejdlíka toho moku, v kterém drop naložen byl, a půl žejdlíka vína a nech je péci. Polévej je často, pak prsa obrať, strouhanou žemličkou je posyp a horkým, novým máslem je polej, přilej pak půl žejdlíka husté, kyselé smetany a přidej citronové kůry. Nech je dopéci a polévej je mezitím často. Rozkrájej je pak na řízky a polož je na mísu. Rozkloktej tři žloutky s trochem polívky, přilej je do přecezené, vařící omáčky, míchej tím na plotně, až se to zvedat počne, a polej tím dropa a dej ho na stůl.

Z dropů nemůžeš mimo prsa ničehož jiného ještě používati, než nohou a masitých křídel. Ty se musí tři hodiny vařit; méně však, jestliže drop mlád jest. Jak mile změknou, vyndej je a polívku vylej. Udělej pak kyselou, sardelovou omáčku podlé čís. 42. Dej ji na rendlík, povař v ní dropa, dej ho pak na mísu a polej přecezenou omáčkou.

226. Pickovina (šunka).

Dej pickovinu do velkého hrnce vařit a vař ji až změkne. Sejmi s ní za tepla kůži, posyp ji majoránkou a tlučeným pepřem, přikrej ji zas kůžičkou a nech ji vystydnout. Přijde-li celá na stůl, můžeš ji všelikým způsobem okrášlit, ku př. sejmi s ní kůži, posyp ji pěknou drobnou majoránkou a tlučeným pepřem a kolem ní udělej věnec z pomerančového listí a vlož mezi ně citron, na čtvrtky rozkrájený. Aneb vystříhej a na husto skudrnať papír a dej ho hustě kolem pickoviny a kosť oviň pomerančovým listím a květinami.

227. Uzený jazyk.

Uzený jazyk se vaří až do měkka. Oloupá a nakrájí se na tenké koláčky. Položí se pak na mísu a ozdobí se pomerančovým aneb citronovým listím. Klade se též buď na zeleninu aneb dává se k čaji.

Saláty.

228. Okurkový a hlávkový salát.

Loupej okurky vždy od květu, opláknì je v studené vodě, ukrouhej je na tenké lístečky, dej je na mísku, osol je a polej dobrým, vínovým octem a dobrým, provánským olejem a posyp je pepřem.

Vezmi několik červenokropenatých hlávek salátu, ober a rozkroj je na čtvrtky a umej je náležitě v několika vodách. Rozmíchej na mísce vínový ocet s dobrým, provánským olejem a solí, omoč v tom salát a nastrkej ho kolem okurkového salátu.

229. Salát ze štěrbáku (andivie) a řeřichy.

Od štěrbáku vezmi jen pěkné, žluté lístky a očisť je dobře. Rozmíchej vínový ocet s dobrým, provánským olejem a troškem soli, omoč lístky v tom, posyp je hojně tlučeným cukrem a urovnej je do prostřed mísky. Přeber a vyper čistě řeřichu, uprav ji též s octem, olejem, solí a trochou cukru a dej ji kolem štěrbáku.

230. Hlávkový salát s tvrdými vejci.

Hlávkový salát se připraví, jako svrchu dotčený, a dá se na mísku. Několik vajec se na tvrdo uvaří, oloupá, na čtvrtky rozkrájí a na salát pěkně urovná.

231. Celerový a karfiolový salát.

Odřízni s celeru svršek se zelenými lístky a dej je do studené vody. Oškrab celer čistě a uvař jej buď v hovězí polívce aneb ve slané vodě, pak ho vyndej a do studené vody vlož, oškrab jej ještě a rozkrájej na tenké koláčky. Rozkadeř pěkně jehličkou zelené svršky, postav je do prostřed misy, urovnej pěkně celer okolo toho, a polej ho vínovým octem a dobrým, provánským olejem a opepř jej. Ober náležitě několik růžiček karfiolu, uvař je též ve slané vodě aneb v hovězí polívce, vyndej ho pak a vlož do studené vody. Utři šest na tvrdo uvařených žloutků s provánským olejem, rozmíchej to vínovým octem, omoč v tom karfiol a urovnej ho kolem celerového salátu.

232. Chmelíček.

Ober a okrájej mladý chmelíček jako chřest (špargl), vymyj a dej ho do hrnku, přilej naň polovic vínového octa a polovic vody, osol a uvař chmelíček do měkka. Dej ho na mísku, aby dosti kyselý byl, přidej octa, polej ho dobrým, provánským olejem a opepř jej.

233. Salát z brusinek.

Svař čtvrt libry cukru s půl žejdlíkem červeného vína, přidej as žejdlík zavařených brusinek, nech to zpejchnout, pak vychladnout. Rozkrájej tři pomeranče na koláčky, polož je kolem mísky, dej vrstvu brusinek, oblož je zas pomerančovými lístky, a dej zas brusinky a posyp všecko cukrem.

234. Švestkový salát.

Uvař sušené švestky ve vodě aneb ve sladkém pivě a přidej k nim citronové kůry a kus cukru. Dej je pak na mísku, udělej okolek z višní, v páře dušených, a posyp je cukrem.

235. Salát ze syrových švestek.

Vyzralé švestky dej do horké vody a oloupej je. Dej je pak na rendlík, posyp trochem tlučeného cukru a drobné citronové kůry, polej je trochem vína a nech je chvíli dusit. Vyndej je pak na mísku, udělej na nich hromádky z nějaké zavařeniny a posyp je cukrem.

236. Salát z čerstvých třešní aneb višní.

Vymej třešně aneb višně, svař na rendlíku kousek cukru s trochem vody, dej třešně aneb višně do toho, přikryj a svař je trochu. Dej je pak na misku, oblož je nějakou zavařeninou a posyp cukrem.

237. Salát ze zelí.

Vyřezej ze zelních lupenů všecky žilky a rozkrájej je na tenké nudličky. Svař v rendlíku kus nového másla s octem, dej zelí do toho, osol a nech to trochu povařit. Dej to pak na mísku a posyp tlučeným pepřem. Zelí může se teplé i studené jísti.

238. Salát z usmažených jablek a švestek.

Vraz do hrnéčku dvě celá vejce a jeden žloutek, přilej půl koflíčku mléka, půl koflíčku vína, přidej k tomu dva loty tlučeného cukru, zrnko soli a trochu mouky, aby z toho řídká kapanina byla. Oloupej míšenská jablka, vyndej z nich pozorně jádra, obal je v roztlučené skořici a cukru, napíchni je na vidličku, omoč je v tom těstě a upeč je v rozpáleném másle a posyp je skořicí a cukrem.

Vezmi zralé švestky, oloupej je, vyndej z nich pecky, obal je též v skořici a cukru, napíchni je na špejličky, omoč je v těstě a upeč v másle. Jsou-li švestky sušené, uvař je a pecky z nich vyndavši naplň je cukrovými mandlemi, a připrav je též tak, jako předešlé. Dej pak na misku vrstvu usmažených jablek, cukrem posypaných, na ně polož usmažené švestky a na ty zas

vrstvu jablek a opět dej švestky a posypavši to ještě cukrem dej na stůl.

239. Salát z míšenských jablek.

Oloupej míšenská jablka, vyndej z nich pozorně jadérka a polož je zatím do studené vody, aby nezčernala. Na 20 jablek vezmi šest lotů cukru, dej ho na čistý rendlík, polej ho půlžejdlíkem vína a čtvrtžejdlíkem vody. Dej pak, jablka jedno, vedlé druhého do rendlíku, přidej k tomu kousek skořice, přiklop a udus je na měkko, dej však pozor, aby se nerozpadla. Položivši je na mísku, dej do každého jablka zavařený rybés aneb višně, urovnej je na sebe pěkně do vršku a posyp je cukrem.

240. Salát z čerstvých jablek.

Oloupej deset míšenských jablek a rozkrájej je na nudličky, dej je na mísu, polej je přecezenou šťávou ze dvou citronů a dvou pomerančů, roztluč čtvrt libry otřeného na dvou pomerančích cukru, smíchej jej s jablky a přiklopivši je nech je v tom tři hodiny ležet. Pak je urovnej na misku, udělej okolek z pomerančů, na koláčky rozkrájených, a posyp to hojně cukrem.

241. Jiný salát z míšenských jablek.

Oloupej míšenská jablka a polož je do studené vody, Svař na čistém rendlíku kus cukru s vodou, dej jablka do toho, přidej k tomu přebrané a vyprané sultánky (hrozinky bez pecek), a kousek cukru, přikrej jablka pokličkou a udus je na měkko, tak ale, aby se nerozpadla. Urovnajíc pěkně jablka na mísku do vršku a udělajíc na nich hromádky ze zavařeného rybésu aneb višní, posyp je cukrem.

242. Salát z višní, v páře dušených, a mrkve.

Oškrab a rozkrájej na tenounké nudličky půl libry pěkné, žluté a šťávnaté mrkve, svař na čistém rendlíčku půl libry cukru, otřeného na kůře tří pomerančů, s půl žejdlíkem vody, přilej k tomu skleničku dobrého vína a nech v tom rozkrájenou mrkev na měkko dusit. Přilej pak ze tří pomerančů šťávu, zamíchej tím a nech to vystydnout. Urovnej v páře vařené višně na misce pěkně do vršku, kolem nich udělej z mrkve věnec a posyp to cukrem.

Že se každé, v páře vařené ovoce všelikou zavařeninou okrášliti může, není snad třeba podotknouti. Též bude zbytečno zmíniti se o tom, že na tmavé, v páře zavařené ovoce světlá zavařenina náleží, ku př., vyvařené broskve, a naopak, že se světlé ovoce tmavou zavařeninou ozdobuje.

243. Salát z hrušek.

Oloupej dvanáct hrušek, rozpůlivši je polož do studené vody, aby nezčernaly. Nalej do čistého rendlíku žejdlík vody, přidej k tomu čtvrt libry cukru, trochu tlučené skořice i drobné citronové kůry a svař to. Dej pak hrušky do toho, přiklopivši je, uvař na měkko. Urovnej je pak na mísku, svař ještě trochu svrchu dotčenou šťávu a polej ní hrušky a udělej na nich hromádky z nějaké dobré zavařeniny a posyp to cukrem; aneb rozkrájej dva pomeranče na koláčky, udělej z nich okolek, dej na každý koláček hromádku rybésu a posyp všecko cukrem.

244. Míchaný salát.

Uvař ve slané, měkké vodě malé perlové boby aneb fazole na měkko. Uvař též jeden velký, oškrabaný celer v hovězí polívce aneb ve slané vodě, vyndej ho a polož do studené vody; čtyry pěkné sardele umej a rozpůliž, kosti z nich vyndej a na kousky je rozkrájej. Stáhni též velkého slanečka, rozděl jej v půle, vyber z něho

kosti a nakrájej ho též na kousky. Rozmíchej pak vínový ocet s dobrým provánským olejem, oškrab celer a rozkrájej ho na malinké kostky; omoč je v tom octě a vyndej na mísku. Omoč pak uvařené, vychladlé boby v octě a oleji, smíchej je s půlkou cibule, na drobounko rozkrájené, s připraveným celerem, sardelemi a kaprlátky. Urovnej to na salátní misce do vršku, nastrkej do toho úhledně slanečka a udělej okolek z marinovaného úhoře. Utři čtyry, na tvrdo uvařené, žloutky s dobrým olejem, rozmíchej to s čtvrtžejdlíkem vínového octa a polej tím salát.

245. Obyčejný bramborový salát se slanečkem.

Uvař brambory, za tepla je oloupej a na koláčky rozkrájej; rozkrájej též na drobounko půl cibulky, přidej ji k bramborkům a smíchej to s vínovým octem, olejem a solí. Oloupej míšenská jablka, rozkrájej je na malé kostky, rozetři mlíčí ze slanečka s olejem a octem a vlož rozkrájená jablka do něho. Uvař několik vajec na tvrdo, a žloutky i bílky, každé o sobě zvlášť, na drobounko usekej. Polož na mísku vrstvu bramborů, posyp je upravenými jablky, dej na to opět brambory a zas na ně jablka; urovnej to do kopečku, udělej okolky, jeden z usekaných bílků a druhý ze žloutků. Stáhni a rozpůliž slanečka, vyber z něho kosti, rozkrájej ho na kousky a ozdob jimi salát.

246. Vlaský salát.

Ober a vyper čistě velkou růži karfiolu, uvař jej v hovězí polívce, aneb ve slané vodě, vyndej ho a dej do studené vody. Utři tři, na tvrdo uvařené, žloutky s dobrým, provánským olejem, rozmíchej to s vínovým octem, rozeber karfiol na malé kousky, odřízni šťopky a vlož je do upraveného octa. Rozkrájej tři cerbuláty a jeden citron, jakož i marinovaného úhoře a okatici říčnou (pryku) na kousky a čtvrt libry pouze masité uvařené pickoviny (šunky) na kostky; umej a očisť čtyry pěkné sardele, rozpůliž je, vyber z nich kostičky a na-

krájej je též na kousky. Oblož misku rozkrájenými cerbuláty, dej na ně upravený karfiol, na to rozkrájeného úhoře a okatici, mezi to urovnej pěkně citronové koláčky a posyp to rozkrájenou pickovinou, sardelemi a kaprlátky. Roztluč v moždíři dva, na tvrdo uvařené, žloutky, kousek cibule, dvě pěkné, umyté sardele, čtyry zrnka pepře, kaprlátka, utři to s dobrým provánským olejem, přimíchej vínového octa a proceď to na salát. Máš-li ústřice aneb lastury (mušle), připrav je podlé čís. 427 a oblož jimi salát. Aneb rozkrájej citrony na čtvrtky a udělej z nich okolek.

247. Kosmatice (smažený bezový květ).

Dej do hrnku žejdlík mouky, udělej důlek, vraz do něho dvě celá vejce, jeden žloutek, přidej šest lotů tlučeného cukru, trochu soli, dvě lžíce dobrých kvasnic, pak to jako na kapaninu pivem zadělej, dobře to promíchej a nech to zkynout. Opraš dobře bezový květ, namoč jej až k šťopce do zkynulého těsta a usmaž jej v rozpáleném, převařeném másle. Posypavši to cukrem, urovnej na mísu.

Moučná jídla.

Nákypy.

248. Nákyp z citronů a pomerančů. *)

Dej na čistý kuthánek deset lotů nového, dobrého másla, a udělej z půl žejdlíka mouky bledou jíšku; přilej znenáhla dva žejdlíky smetany, uvař to do husta, pozorně tím míchajíc, a nech to prochladnout. Přidej k tomu osm žloutků, ostrouhanou kůru ze dvou citronů a dvou pomerančů, šest lotů tlučeného cukru a štipec soli. Promíchej to dobře a přimísiž udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a zpovolna to hodinu peč. Posyp pak nákyp cukrem a dej ho na stůl.

249. Nákyp žemličkový.

Rozkrájej půldruhé žemličky, usmaž ji na čtyrech lotech čerstvého, dobrého másla do zlatova, dej ji do čistého rendlíčku, přilej tři žejdlíky smetany a svař to až do husta. Utluč v moždíři osm lotů oloupaných,

---

*) Pro ušetření častějšího opakování téže věci, připomínám toliko: Nákyp, který se v mise péci má, musí se vždycky na plechu, solí posypaném, péci, sice by mísa snadno praskla.

Pudding aneb nákyp, který se v páře péci má, staví se do větší nádoby, než ta jest, ve které se pudding aneb nákyp nachází, poněvadž se do oné tolik vařící vody nalije, co by až po kraj puddingu aneb nákypu dosahovalo; a tak se buďto v troubě péci aneb na plotně vařit nechá.

sladkých mandlí a přidej je k housce, přičiň též k tomu dvanáct žloutků, šest lotů tlučeného cukru, drobné citronové kůry a zrnko soli. Rozmíchej to dobře. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ni a nech to v troubě pěkně upéci. Vyklop to pak a posyp cukrem. K tomu nákypu může se do nádobky šodò, udělané podlé čís. 344., přidati.

250. Mandlový nákyp s míšenskými jablky.

Oloupej deset míšenských jablek, vyndej jadrnice, dej je na rendlík, přilej trochu vína, přidej tři loty tlučeného cukru, kousek skořice, drobné citronové kůry a nech je až do měkka dusit; dej však pozor, aby se nerozpadla a naplň je meruňkovou zavařeninou. Míchej v hrnku osm žloutků se šesti loty cukru a čtvrtlibrou oloupaných a na drobno roztlučených mandlí, až se zpění a přimísiž k tomu ze čtyr bílků tuhý sníh. Vymaž formu aneb mísu máslem, vlej polovic těsta do ní, vlož na ně jablka a polej je ostatním těstem. Nech to zpovolna půl hodiny péci a posyp to cukrem.

251. Nákyp z vína.

Rozpusť na rendlíku čtvrt libry másla, rozkrájej do něho tři žemličky a nech je v tom, až všechno máslo se do nich vsákne. Přidej pak k tomu půldruhého žejdlíka dobrého vína, svař to až do husta, a nech to prochladnout. Vraz pak do toho devět žloutků, přidej šest lotů tlučeného cukru, malé půllžičky tlučené skořice a zrnko soli; promíchej to dobře a přimíchej konečně zpovolna udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej polovic těsta do ní, oblož je zavařenými meruňkami aneb rybísem, vlej ostatní těsto na to a nech to pěkně v páře v troubě upéci. Vyklopivši to, posyp nákyp hojně cukrem, vezmi rozpálenou malou lopatku, drž ji nad cukrem, aby se zpěnil, posyp to opět cukrem a dej na stůl.

252. Nákyp z jablek.

Udělá se podlé předpisu čís. 249. totéž těsto, jenom že pomerančová a citronová kůra se vynechá. Míšenská jablka se oloupají a jadrnice se vykrouhají. Polovic toho těsta se do vymazané formy aneb mísy vleje, jablka se jedno vedlé druhého urovnají, těsto se do nich a na ně vleje, zpoznenáhla se to upeče a cukrem hojně posype.

253. Nákyp se saga.

Vyper náležitě půl libry saga a zavař je do půltřetího žejdlíka dobré, vařící smetany, dej do něho šest lotů utřeného na jednom citroně cukru a svař to do husta. Utři na mísce čtvrt libry másla, přidej k němu osm žloutků, lžíci bílé, strouhané žemličky a štipec soli, i vychladlé sago. Rozmíchej to dobře a přimísiž udělaný z těch bílků sníh. Vymaž pak mísu máslem, vlej to do ní, popraš cukrem a nech to zpovolna upéci. Posyp to opět cukrem a dej na stůl.

254. Nákyp se saga s červeným vínem a zavařeninou.

Půl libry saga se čistě vypere a v půltřetím žejdlíku červeného vína se do husta svaří a vychladnout dá. Na mísce utře se čtvrt libry másla s osmi žloutky, k tomu přidá se deset lotů tlučeného a otřeného na jednom citroně cukru, štipec soli, vychladlé sago, a k posledku přimíchá se udělaný z bílků sníh. Tvořídko se máslem vymaže, strouhanou žemličkou vysype, polovic saga se do něho vleje, zavařenými višněmi aneb rybísem se to poklade, ostatním sagem poleje a v páře v troubě pěkně upeče. Pak se to vyklopí na mísu a posype cukrem.

255. Piškotový nákyp.

Vraz do hrnku osm celých vajec, přidej k tomu půl libry tlučeného cukru, na kterémž kůru z jednoho citronu otřelas, a míchej tím půl hodiny železnou metlou, až se to zpění. Přidej pak dvanáct lotů pěkné mouky,

míchej tím zas čtvrt hodiny; vymaž mísu máslem, vlej to do ni a nech to velmi zpovolna upéci. Posyp pak nákyp cukrem a dej ho na stůl.

256. Nadívané piškoty.

Piškoty se ze spodu vyvařeným rybísem aneb meruňkami potrou, po dvou na sebe položí, do mísy, máslem vymazané, se dají a trochem dobrého vína se pokropí. Udělej ze tří bílků tuhý sníh, přimíchej k němu čtyry loty na půlcitronu aneb pomeranči otřeného a roztlučeného cukru a lžíci citronové aneb pomerančové šťávy. Potři tím piškoty s tři prsty tlustě, posyp sníh cukrem, nech to velmi zpovolna upéci a posyp to opět cukrem.

257. Český nákyp.

Rozmoč v mléce půl libry strouhaných, procezených žemliček, přidej k nim dvanáct lotů nového másla, deset lotů cukru, svař to do husta a nech to vystydnout. Oloupej a roztluč čtyry loty sladkých a dva loty hořkých mandlí, kůru se čtyr citronů na drobounko rozsekej a šťávu ze šesti citronů vymačkej. Dej to všechno do vychladlé kaše, přidej deset žloutků, trochu tlučené skořice a zrnko soli. Utři to velmi dobře a k posledku přimíchej udělaný ze šesti bílků sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej těsto do ní a nech to velmi zpovolna upéci. Pak vyklopivši to na mísu, posyp cukrem.

258. Nákyp z jablek.

Oloupej a rozstrouhej deset míšenských jablek. Utři na mísce tři loty másla, přičiň k němu pět žloutků, trochu drobné, citronové kůry, dej pak k tomu rozstrouhaná jablka, tři rozstrouhané žemličky, půl žejdlíka sladké smetany a zrnko soli. Utři to velmi dobře a přidej k tomu udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, vlej to do ní a nech to pěkně upéci. Posypavši to pak cukrem, dej na stůl.

259. Rýžovník s jablky.

Vyper dobřc několikkrát půl libry rýže v horké, pak v studené vodě, přilej dva žejdlíky smetany, přidej k tomu čtyry loty nového másla, šest lotů cukru, štipec soli, svař to do husta a nech to vystydnout. Utři na mísce čtyry loty nového másla, přidej k němu dvanáct žloutků, drobné citronové kůry a uvařenou rýži; utři to dobře a přimíchej z bílků udělaný sníh. Míšenská jablka oloupej, jadrnice vyřezej a oloupanými, rozsekanými, sladkými mandlemi a hrozinkami je naplň. Vymaž mísu máslem, dej trochu té rýže na dno, urovnej jablka, jedno vedlé druhého, na to a přikrej je ostatní rýží. Nech to v troubě půldruhé hodiny péci a posyp to cukrem.

260. Španělský nákyp.

Namoč čtvrt libry strouhaného chlebíčka v půlžejdlíku dobrého vina, oloupej a utluč čtyry loty sladkých mandlí, udělej ze šesti bílků tuhý sníh a tím obojím rozmíchej zpovolna chlebíček; přidej pak k tomu osm žloutků, šest lotů tlučeného cukru, drobné citronové kůry, trochu tlučené skořice a zrnko soli. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to v páře v troubě upéci. Vyklopivši to pak, posyp cukrem.

261. Královská jablka.

Dej do rendlíčku tři lžíce pěkné mouky, přilej k ní žejdlík smetany a svař to na kašičku; vraz pak do toho tři celá vejce, přidej k tomu pět lotů másla, svař to do husta a nech vystydnout. Utluč čtvrt libry ostrouhaného na jednom citronu cukru, přidej ho k té kaši, též tři celá vejce, čtyry žloutky, šťávu z jednoho pomeranče a zrnko soli. Promíchej to dobře. Oloupej deset míšenských jablek, vykrouhej jadrnice a naplň je těstem. Vymaž mísu máslem, vlej tu kaši do ní, vlož jablka do toho, posyp je hojně strouhaným, dobrým pernikem a nech to zpovolna upéci. Posyp to pak cukrem a dej na stůl.

262. Nákyp z tuku (morku).

Utři čtyry loty tuku s dvěma loty nového másla, vraž do něho dvě celá vejce a jeden žloutek, promíchej to dobře; přidej pak čtyry loty oloupaných a utlučených, sladkých mandlí, čtyry ostrouhané, v mléce máčené a vytlačené žemličky, trochu soli a rozkrájeného na drobno citronátu. Promíchej všechno dobře. Vymaž mísu máslem, vlej to do ní, nech to pěkně upéci a posyp to cukrem.

263. Nákyp čokoládový.

Šest lotů strouhaného chlebíčka se zponenáhla s mlékem na řídko rozdělá, čtyry loty másla, čtyry loty cukru se k tomu přidají a na plotně při ustavičném míchání se to svaří a vystydnout nechá. Čtyry pak tabulky rozstrouhané čokolády se k té kaši přičiní, též trochu drobné citronové kůry a šest žloutků. Všechno se dobře utře a k posledku přimíchá se udělaný ze čtyr bílků sníh. Tvořídko se máslem vymaže, žemličkou posype, těsto se do toho vleje a zpoznenáhla se to upeče. Nákyp se pak vyklopí a cukrem posype.

264. Jiný čokoládový nákyp.

Rozkrájej tři rozstrouhané žemličky a rozmoč je v žejdlíku smetany, přidej pak k tomu čtvrt libry rozstrouhané čokolády, dej to na plotnu a nech to, ustavičně tím míchajíc, zhoustnout a potom vychladnout. Utři na misce šest lotů nového másla, přimíchej k němu osm žloutků, uvařenou kaši, dva loty cukru, rozkrájeného na nudličky citronátu, tři loty oloupaných a roztlučených sladkých mandlí; rozmíchej to dobře a přidej k posledku udělaný z bílků sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní, nech to pěkně upéci; vyklop a posyp to cukrem.

265. Nákyp z citronů.

Oloupej se dvou citronů kůru a rozsekej ji na drobounko. Oloupané citrony dej na čistý kuthánek, vyndej z nich jadérka, přilej vody a nech je tři hodiny vařit, až celé změknou a na kaši se uvaří. Utři je dobře se šesti loty másla, přidej k tomu dvanáct žloutků, osm lotů tlučeného cukru, tu drobnou citronovou kůru a zrnko soli. Promíchej to dobře a k posledku přimíchej udělaný z bílků sníh. Dej to do mísy, máslem vymazané, a nech to pěkně upéci. Posyp to pak cukrem, ohlaď jej rozpálenou lopatkou, posyp to opět cukrem a dej na stůl.

266. Nákyp z nudlí.

Udělej z jednoho žloutku a dvou celých vajec drobné nudličky, zavař je do dvou žejdlíků mléka, přidej k nim dva loty másla, čtyry loty cukru a svař je do husta. Utři v mísce šest lotů nového másla, vraz do něho osm žloutků, přičiň k tomu drobné citronové kůry a trochu soli, přidej též prochladlé nudle, rozmíchej to dobře a přimíchej udělaný z bílku sníh. Vymaž mísu máslem, dej to do ní, nech to v troubě hodinu péci a posyp to cukrem.

267. Rýžovník s mandlemi a hrozinkami.

Přeber a vyper dobře půl libry rýže několikkrát ve vařící vodě, dej ji do hrnku, přilej tři žejdlíky smetany a svař ji do husta. Utři na mísce čtvrt libry nového másla, přidej k tomu osm žloutků, čtvrt libry oloupaných a rozsekaných, sladkých mandlí, čtvrt libry otřeného na jednom citroně a utlučeného cukru, zrnko soli a tu uvařenou rýži. Promíchej to dobře, přidej pak čtvrt libry malých, přebraných a vypraných hrozinek, přecezenou šťávu z jednoho citronu a udělaný z bílků sníh. Promíchej to; vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to v páře v troubě pěkně upéci. Vyklop to pak na mísu a posyp cukrem.

268. Nákyp ze smažených nudlí.

Rozmíchej dvě měchačky mouky s trochem mléka, přilej ještě půl žejdlíka mléka a uvař z toho kaši; nech ji vystydnout a přimíchej k ní osm žloutků, půl žejdlíka smetany, drobné citronové kůry, čtyry loty cukru a zrnko soli. Promíchej to dobře a přimísiž k tomu udělaný z pěti bílků sníh. Udělej ze dvou žloutků drobounké nudličky, usmaž je na rozpáleném, přepuštěném másle do zlatova a posyp je cukrem a skořicí. Vymaž mísu máslem, dej do ní trochu té kaše, posyp ji smaženými nudlemi, dej zas kaši a opět nudle, přikryj to kaší a nech to péci. Když to napolo se upeče, udělej ze tří bílků tuhý sníh; přimíchej k němu dva loty tlučeného cukru a trochu tlučené skořice. Potři tím kaši, nech to zpovolna dopéci a posypavši to cukrem, dej na stůl.

269. Nákyp z mandlí.

Čtyry měchačky mouky rozmíchej s trochem mléka a svař to v půldruhém žejdlíku mléka do husta. Oloupej deset lotů sladkých a dva loty hořkých mandlí a rozsekej je na drobounko. Utři na mísce dvanáct lotů másla, přidej k němu osm žloutků, dvanáct lotů tlučeného cukru a zrnko soli. Míchej tím čtvrt hodiny, přidej k tomu vystydlou kaši a konečně přimíchej udělaný z bílků sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to v páře v troubě zpovolna upéci. Vyklop to pak na mísu, posyp cukrem, ohlaď jej rozpálenou lopatkou, posyp to opět cukrem a dej na stůl.

270. Nákyp z kapaného těsta.

Udělej ze tří žloutků a dvou celých vajec řiďoučkou kapaninu a zavař ji do půldruhého žejdlíka smetany, do níž čtyry loty otřeného na jednom citroně cukru přidalas. Míchej tím, až to zhoustne a nech to vychladnout. Přidej pak k tomu osm žloutků, zrnko soli a přimíchej k posledku udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, vlej polovic těsta do ní, oblož ji vyvařeným ry-

bísem aneb meruňkami, nalej na to ostatní těsto, nech to pěkně upéci a posyp to cukrem.

Ten nákyp může se také s vanilií aneb s lotem oloupaných a rozstrouhaných, hořkých mandlí promíchati, při čemž se ale zavařenina vynechá.

271. Nákyp punčový.

Čtvrt libry pěkné mouky ve dvou žejdlících dobrého mléka náležitě se rozkloktá a na čistém kuthánku s desíti loty másla na hustou kašičku se uvaří a tak tím se míchá, až kaše ani rendlíčku ani měchačky se již nechytá. Teď se to na mísu vyndá a k tomu přičiní se dvanáct lotů tlučeného cukru, šest lotů usušených a na drobno roztlučených, mandlových makaronek, čtyry loty drobně rozkrájeného citronátu, čtyry loty drobné, cukrované, pomerančové kůry a osm lžic dobrého rumu aneb araku. Promíchá se to, a vrazí se do toho deset žloutků. Míchá se tím čtvrt hodiny a k posledku přimísí se k tomu zpovolna tuhý sníh, udělaný z bílků. Pak se to vleje do mísy, cukrem se to povrchu popráší, zpovolňounka se to upeče a opět cukrem posype.

272. Nákyp škraloupový.

Čtvrt libry tlučeného cukru, též tolik mouky a zrnko soli se ve třech žejdlících smetany rozkloktá, pak se to v čistém rendlíku při ustavičném míchání do husta svaří. Napolo přikryté se to u ohně nechá, a škraloupky, na dně rendlíku se dělající, lopatičkou se odhrnují, až všechno seškraloupovatí a sežloutne. Na mísce se čtyry loty másla utrou, až se zpění, přimíchá se k tomu deset žloutků, rozsekaná na drobno s půlcitronu kůra a škraloupkovitá kaše. Promíchá se to dobře a k posledku se udělaný z bílků sníh zpovolna k tomu přimíchá. Mísa se s máslem vymaže, těsto se do ní vleje, povrchu se cukrem popráší, zpovolna v troubě do červena se upeče a opět cukrem posype.

273. Nákyp s parmazánem.

Čtvrt libry pěkné mouky rozkloktá se náležitě ve dvou žejdlících smetany se čtyrmi loty tlučeného cukru, a uvaří se to do husta při ustavičném míchání na čistém rendlíčku se čtvrt librou másla a zrnkem soli tak, že se to rendlíčku již nechytá. Dá se to pak do mísy a přidá se k tomu čtvrt libry strouhaného parmazánu, deset žloutků a koflíček smetanové pěny. Čtvrt hodiny se tím míchá, až se to zpění, pak se z osmi bílků tuhý sníh zpovolna k tomu přimísí. Vleje se to do malých, z papíru udělaných tvořídek *) a upeče se to zpovolna.

274. Nákyp ze žloutků.

Utři na misce čtvrt libry nového másla, přidej k němu šest na tvrdo uvařených žloutků, utři je náležitě s máslem, přidej ještě čtyry celá vejce, čtyry žloutky, čtvrt libry oloupaných a roztlučených sladkých mandlí, čtvrt libry tlučeného cukru, drobné citronové kůry a zrnko soli. Míchej tím půl hodiny, přimísiž pak půl žejdlíka dobré smetany a konečně udělaný ze čtyr bílků sníh. Vymaž mísu máslem, vlej to do ní, nech to pěkně, ale zpovolna upéci a posyp to cukrem.

275. Nákyp z bramborů.

Utři čtvrt libry nového, dobrého másla, přidej k tomu deset žloutků, pět lotů rozstrouhaných, pěkných bramborků, čtvrt libry tlučeného cukru, s jednoho citronu drobnou kůru, čtyry loty oloupaných, rozstrouhaných, sladkých mandlí, tři lžíce araku a zrnko soli. Míchej tím půl hodiny, pak přimísiž udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, vlej to do ní a nech to pěkně upéci. Posyp to pak cukrem a dej na stůl.

---

*) Z bílého papíru se čtyrhranné krabičky nastříhají, kraje jejich se vyhrnou a rohy se těstem, z mouky a vody udělaným, slepí a usuší.

276. Nákyp kaštanový.

Utři čtvrt libry másla a přimíchej k tomu osm žloutků. Vařiž půl libry kaštanů, jenom tak dlouho, abys je oloupat mohla; rozstrouhavši je, přidej k žloutkům, k nim přičiň též čtyry loty oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí, šest lotů tlučeného cukru, rozsekanou na drobno s půlcitronu kůru, trochu tlučené skořice a zrnko soli. Rozmíchej to dobře a k posledku přimísiž udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, vlej to do ní a nech to zpovolna upéci. Posyp pak nákyp cukrem a dej to na stůl.

277. Nákyp z čočky.

Utři na mísce čtvrt libry nového másla, přidej k němu pět žloutků, pět lotů oloupaných a utlučených, sladkých mandlí, šest lotů roztlučeného cukru, deset lotů na měkko uvařené a skrz sítko procezené čočky, zrnko soli, rozsekanou na drobno s jednoho citronu kůru, štipec roztlučené skořice a dva hřebíčky. Utři to velmi dobře a přimíchej udělaný ze tří bílků sníh. Vymaž mísu máslem, vlej to do ní a nech to zpovolna upéci. Posyp pak nákyp cukrem a dej ho na stůl.

278. Nákyp hořící.

Utři čtvrt libry nového másla, až se zpění, přidej deset žloutků, čvrt libry roztlučeného cukru a šest lotů oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí. Míchej tím půl hodiny a přimísiž udělaný ze šesti bílků sníh a čtyry lžíce araku. Vymaž formu máslem, oblož ji papírem, jenž též máslem namazán jest, vlej to do něho a nech to v páře v troubě zpovolna upéci. Pak to vyklop, sejmi papír, polej to čtyrmi lžícemi araku, a zapálivši to právě při vcházení do jídelny, rychle to na stůl dej.

279. Svítek z višní.

Železnou metlou míchej v hrnku osm žloutků se čtvrt librou roztlučeného cukru, až se to zpění, přidej

k tomu čtvrt libry bílých, rozstrouhaných žemliček, drobné citronové kůry a zrnko soli. Rozmíchej to dobře a přimísiž potom udělaný z bílků sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, dej polovic těsta do ní, oblož to librou višní, z kterých pecky vyloupalas, vlej ostatní těsto na ně a nech to zpovolna upéci. Vyklop to a posyp cukrem.

Obr. 21.



280. Košíčky se šodem.

Vraz do hrnéčku čtyry žloutky, dvě celá vejce, přidej k nim čtvrt žejdlika mléka, tři lžičky vina, dva loty

tlučeného cukru, zrnko soli a tolik mouky, aby to na způsob řiďoučké kapaniny bylo. Rozkloktej to dobře. Rozpal v hrnéčku převařené máslo, ohřej v něm tvořidko na košíčky, omoč tuto formičku v těstě, spěšně ji dej do másla a upeč košiček pěkně do zlatova. Dej ho na mísu a pokračuj dále, až všecky košíčky se upekou. Urovnej košíčky na mísu a naplň je šodem, udělaným podlé čís. 344.

281. Paštika z jablek.

Dej na vál půldruhého žejdlíka mouky, rozkrájej do ní dvanáct lotů másla, přidej k tomu jedno celé vejce, jeden žloutek a drobet soli. Prohněť to velmi dobře a překroj těsto v půli. Obě půle rozválej, položivši jednu na druhou a přeloživši je, rozválej opět, přelož je zase a opět rozválej; ještě po třetí je přelož a rozválej to s malík tlustě; překroj to těsto v půli a vylož jednou polovičkou mísu aneb formu, máslem vymazanou. Oloupaná mišeňská jablka rozkrájej na kostky a skořicí a cukrem je posyp. Nech dusit čtvrt libry přebraných a vypraných hrozinek bez pecek (sultánek) na víně, na cukru a s troškem drobné citronové kůry. Do formy, těstem vyložené, dej rozkrájená jablka, oblož je hrozinkami a na ně polož zas jablka. Naplň tím mísu, a přikryj to druhou polovičkou těsta, odřízni kraje, přitiskni je k sobě a nech to zpovolna hodinu v troubě péci. Vyklopivši to pak na mísu, posyp cukrem. Zbytků z těsta používej k preclíčkům aneb koláčkům.

282. Topinky z tuku (morkové).

Rozkrájej žemličky na lístky a omoč je v smetaně. Utři šest lotů tuku, přidej k tomu tři loty oloupaných a rozsekaných, sladkých mandlí, šest žloutků, dva loty tlučeného cukru a štipec soli. Utři to dobře, potři tím omočené lístky, polož je do mísy, máslem vymazané, a polij je žejdlíkem smetany, do které čtyry žloutky rozkloktalas. Upeč to pěkně a posyp cukrem.

283. Pálené koblížky se šodem.

Do žejdlíka mléka dej lot másla, lot cukru, a zrnko soli, svař to a přidej k tomu šest lotů pěkné mouky, míchej tím ustavičně, až to jako knedlík bude, a rendlíku se již nechytne. Nech to těsto, jemuž pálené říkáme, vychladnout a přidej do něho osm žloutků a šest celých vajec. Míchej tím půl hodiny a sázej lžičkou knedlíčky do rozpáleného, přepuštěného másla a usmaž je do zlatova. Urovnavši je pak na mísu, polej je šodem podlé čís. 344; aneb posyp je toliko cukrem. Aneb dej to těsto do stříkačky s hvězdou a protlač to do rozpáleného másla na způsob věnce; polož je na mísu a polej je udělaným šodem.

284. Hořící jitrničky.

Rozstrouhej jednu žemličku, též čtvrt libry neoloupaných, otřených, sladkých mandlí. Utři v misce dva loty nového másla, přidej k němu dva žloutky, dvě celá vejce, pět lotů tlučeného cukru, tu strouhanou žemličku, mandle a zrnko soli. Promíchej to dobře, dej to na vál, udělej malé šišky a usmaž je na rozpáleném, přepuštěném másle. Dej je pak do nějaké hluboké nádoby a polivši je punčem, nech je v tom chvíli močit. Urovnej je pak na mísu a polivši je povrchu arakem a zapálivši je právě při vcházení do jídelny, dej je rychle na stůl.

285. Mandlový svítek s punčem.

Roztluč šest lotů otřených a neoloupaných, sladkých mandlí, též šest lotů cukru, dej to do hrnku, přidej devět žloutků, půl kávové lžičky tlučené skořice, trochu tlučeného hřebíčku, drobné citronové kůry, lžíci rozkrájeného na drobno citronátu a dvě strouhané žemličky. Míchej tím půl hodiny a přimíchej k poslednu udělaný z bílků sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, dej těsto do ní a upeč to pěkně. Vyklop to pak na mísu a nech to úplně vystydnout. Nalej pak na to dvě skleničky punče a nech to hodinu v troubě, ne příliš horké; posyp to pak cukrem a dej to na stůl.

286. Nadívaný štuclík.

Dej čtyry celá vejce a tři loty tlučeného cukru do hrnku a mrskej to železnou metlou až do husta; přidej pak k tomu půl žejdlíka smetany, čtyry lžíce pěkné mouky, drobné citronové kůry a zrnko soli. Rozmíchej to dobře; vymaž dobře máslem podlouhlý pekáček, vlej těsto do něho a upeč to pěkně. Vyklopivši to pak, namaž nějakou dobrou zavařeninou a svinuvši to zvolna dej na mísu a posyp to hojně cukrem.

287. Jablkové knedlíčky v červeném víně.

Oloupej a rozkrájej na kostky míšenská jablka. Rozkrájej jich tolik, co by se jich na polívkový talíř vešlo, a vezmi též tolik strouhané žemličky. Kůru se dvou citronů a dva loty citronátu na drobounko rozsekej a trochu skořice i čtyry loty tlučeného cukru ke všemu přidej; ze čtyr vajec bílky na sníh utluč a všechno pak rozmíchej, a z toho udělej knedlíčky, co míšenská jablka velké. Obal je dobře ve strouhané žemličce a usmaž je na rozpáleném másle. Dej do čistého rendlíku dva žejdlíky červeného vína, čtvrt libry cukru, kousek citronové kůry a skořice; nech to svařit, dej smažené knedlíčky do toho a převař je. Dej je pak na mísu a posyp je cukrem.

288. Smažené koláčky se zavařeninou.

Dej do hrnku žejdlík mouky, dvě celá vejce, dva žloutky, drobnou citronovou kůru, dva loty tlučeného cukru, zrnko soli, tři loty malých, přebraných, umytých hrozinek a žejdlík mléka. Promíchej to dobře. Vyždímej ubrousek ve studené vodě, dej to tèsto do něho, zavaž jej volně, dej ho do vařící vody a nech to hodinu vařit. Vyklop to pak na prkénko, nech to vystydnout a nakrájej z toho lístky, co péro tlusté; potři je rybésem aneb meruňkami, polož pokaždé dva koláčky na sebe, omoč je v rozklepaném vejci, posyp je strouhanou

žemličkou a usmaž je v rozpáleném másle. Vymaž mísu máslem, urovnej koláčky do ní, polej je žejdlíkem dobré smetany, rozkloktané se čtyrmi žloutky, nech je půl hodiny péci, a posypavši pak to cukrem, dej to na stůl. Nestačí-li čas a jest-li na pospěch, udělej totéž jídlo ze žemliček, na lístky rozkrájených, jenom že se lístky před pomazáním ve sladké smetaně omočí.

289. Svítek s pěnou a zavařeninou.

Udělej z osmi bílků tuhý sníh a přimíchej k němu zponenáhla žloutky. Rozpal na pánvi máslo, vlej lžíci pěny na ni a upeč z toho kulaté svítky. Namazavši je pak nějakou zavařeninou, urovnej je na sebe na mísku. Udělej ze čtyr bílků tuhý snih, přimíchej do něho tři loty tlučeného cukru, potři tím svítky, posyp je hrubě tlučeným cukrem a upeč je zpovolna. Mohou se také beze sněhu, jen pouhým cukrem posypané, na stůl dát.

290. Citronina s cukrovou mřížkou.

Utři dvanáct lotů másla na misce, přimíchej k tomu dvanáct žloutků, otři kůru se tří citronů na dvanácti lotech cukru, roztluč jej a přidej ho i vytlačenou a přecezenou šťávu též z tolika citronů ke žloutkům. Smíchej to dobře a k posledku přimíchej udělaný z bílků sníh. Vymaž formu máslem, vylož ji papírem, namazavši jej též máslem, vlej citroninu do něho a nech to zpovolna péci; při čemž to papírem přikryj, aby to nezčernalo. Mezitím dej čtvrt libry cukru na rendlíček, přilej koflíček vody a vař jej tak dlouho, až cukr, omočíš-li v něm namočené ve studené vodě dřívko, jako sklo praskne. Majíc uchystanou obrácenou misku, potři její dno máslem, a slej na na ní lžící mříž. Vyklop pak citroninu na mísu, sejmi papír a pokryj ji tou mříží. Citronina jí se studená.

291. Pomerančovina

se týmž způsobem připravuje, jenom že se místo citronů pomeranče přidají.

292. Smažené žemličky s višněmi a vínem.

S krejcarových žemliček odkroj kůru, vyber z nich střídku a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Z višní aneb třešní vyloupej pecky a udus je cukrem a drobnou citronovou kůrou. Naplň touto dušeninou žemličky, přikryj je, vlož je do mísy, polej je červeným vínem a nech je v troubě upéci. Posyp je pak cukrem a dej na stůl.

293. Mandlové krapličky.

Udělej máselné těsto podlé čís. 39. a nech to odpočinout. Zatím dej do hrnku osm žloutků a čtvrt libry tlučeného cukru; míchej tím železnou metlou až do husta. Přidej pak čtvrt libry oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí a čtyry žloutky; promíchavši to dobře, přimíchej pak k tomu udělaný z bílků sníh.

Rozválej pak ztloušti nože máselné těsto, oblož je hromádkami z mandlové nádivky, přelož je těstem a vykrouhej z toho kružádkem krapličky. Dej je na čistý plech, pomaž je roztlučeným vejcem a upeč je zpovolna. Urovnej je pak na mísu a posyp cukrem.

Obyčejná moučná jídla.

294. Dobré knedlíky.

Rozkrájej čtyry žemličky na kostky a usmaž je na třech lotech másla pěkně do zlatova. Utři čtyry loty másla na mísce, vraz do něho čtyry celá vejce, tři žloutky, promíchej to, přidej k tomu žejdlík mléka, soli a mouky tolik, aby to těsto tužší než na buchtičky bylo a, náležitě měchačkou vypracované, na ruku se nelepilo. K posledku přimíchej k těstu vychladlou, usmaženou žemličku. Velkou, ve vařící vodě omočenou lžící vybírej těsto po kouskách, dávej je do vařící vody a nech je půl hodiny vařit. Vyndej pak knedlíky na talíř, roztrhni je vidličkami na kousky, vlož je na mísku a polej je novým, rozpáleným máslem. Přidej k nim buď dobrá povidla, aneb višňovou šťávu, aneb je k černé rybě dej.

295. Obyčejné knedlíky.

Rozkrájej pět žemliček na kostky a usmaž je na másle. Dej na mísu dvě libry mouky, udělej důlek, vraz do něho čtyry celá vejce, osol to náležitě a přilej tolik mléka, aby z toho husté těsto bylo. Vypracuj to velmi dobře měchačkou a přidej pak k tomu usmaženou žemličku. Zavař těsto velkou lžící do vařící vody a nech je půl hodiny vařit. Roztrhni je pak vidličkami aneb nakrájej je na lístky. Vlož je na mísu, posyp je strouhanou žemličkou a polej novým, rozpáleným máslem. Přidej k nim zelí aneb povidla.

Mohou se také jen vodou zadělat, při čemž však o dvě vejce více se přidat musí.

Přimíchají-li se do mouky tři moučnaté, uvařené, vychladlé a rozstrouhané brambory, skřehnou tím knedlíky.

296. Tvarohové knedlíky.

Utři čtvrt libry nového másla, přidej k němu šest celých vajec, čtyry žloutky, půl libry tvarohu, osol to náležitě a přidej k tomu tolik strouhané žemličky, abys z toho knedlíky udělat mohla. Udělej je co pomeranč velké, dej je do vařící vody a nech je čtvrt hodiny vařit. Vyndej je pak, roztrhni je vidličkami, urovnej je na mísu, posyp je strouhanou, žemlovou kůrou a polej je rozpáleným, novým máslem.

297. Tvarohový pudding.

Utři na mísce libru tvarohu se čtyrmi loty másla, přidej k tomu čtyry celá vejce, koflíček krupice a soli. Rozmíchej to dobře. Vyždímej ubrousek ve studené vodě, dej těsto do něho, zavaž jej volně a nech to hodinu vařit. Vyklop to pak na prkénko, rozkrájej to na lístky, vlož je na mísu, posyp je strouhanou žemličkou a polej je novým, rozpáleným máslem.

298. Tvarohové rohlíčky.

Utři na mísce libru tvarohu se čtvrtlibrou másla, přidej k tomu tři žloutky, tři celá vejce, s půlcitronu kůru, na drobno rozkrájenou, šest lotů tlučeného cukru, štipec soli a tolik strouhané žemličky, abys z toho rohlíčky na vále dělat mohla. Rozpusť na pekáči kus másla, vlož rohlíčky, jeden po druhém, do něho, pomaž každý máslem, a nech je v troubě pěkně upéci. Vyndej je pak pozorně na mísu a posyp je cukrem.

299. Oblíbené švestkové knedlíky.

Utři v misce tři loty másla, možno-li, se třemi loty tvarohu, přidej k tomu tři celá vejce, dva žloutky, trochu soli, tři žejdlíky mouky, promíchané s jednou strouhanou bílou žemličkou, a tolik mléka, aby to trochu hustší bylo než těsto na buchtičky. Vypracuj to dobře měchačkou a vyndej to na vál, moukou posypaný. Popraš prsty

moukou, uškubni kousek těsta a zaobal jím tence pěknou, zralou, nečervivou švestku, zakulať a polož to na vál. Tak všechny knedlíky udělej a zavař je do vařící vody a pozorně je měchačkou ode dna hrnce pozvedni. Jak mile na vrch vyplynou, dovaří se za malou chvíli. Vyber je velkým cedníkem, dej je na mísu, posyp je syrečkem aneb strouhanou žemlovou kůrou a polej je novým, rozpáleným máslem. Můžeš k nim též rozpálené máslo do nádobky přidat. Nejsou-li švestky dost sladké, dej tlučený cukr s kávovou lžičkou na mísku a podej ho ke knedlíkům, aby každý podlé libosti rozkrájené knedlíky posypat mohl. Aneb vyndej pecku a dej místo ní kousek cukru a zaobal jej tak do těsta.

300. Svítek krupičný s mlékem.

Utři čtvrt libry másla na mísce, přidej k němu šest žloutků, drobnou, citronovou kůru, půl žejdlíka mléka, trochu soli a půldruhého žejdlíku krupice. Promíchej to dobře a přimíchej pak k tomu udělaný z bílků sníh. Vymaž hladký pekáček máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, vlej těsto do něho a nech je zpovolna upéci. Vyklop pak svítek, rozkrájej ho na stejně velké kostky a nech jej vystydnout. Dej na rendlík do čtyr žejdlíků vlažného mléka čtyry loty cukru, dej svítek do toho a nech to povařit. Vyndej pak svítek na mísu; rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem mléka, přimíchej je k vařícímu mléku do rendlíku a polej tím svítek.

Také se jenom suchý na mísu urovná a dobrá povidla se k němu do nádobky přidají.

301. Pražená krupice.

Dej na rendlík žejdlík krupice a dva loty másla, a upraž krupici do žluta. Polej ji po lžících vařící vodou a osolivši ji nech půl hodiny dusit. Ta krupice musí tak hustá být, že každé zrnko se oddělí. Rozpal pak nové máslo a polej ji jím.

302. Pudding z krupice a s povidly.

Spař na míse žejdlík krupice s půldruhým žejdlíkem mléka, přidej k tomu šest žloutků, trochu soli, dvě žemličky, na malé nudličky rozkrájené a na čtyrech lotech másla usmažené. Utři to dobře a přimíchej udělaný z bílků sníh. Vyždímej ubrousek ve studené vodě, vlej těsto do něho, zavaž ho volně, dej to do vařící vody a nech to hodinu vařit. Vyklop to pak na prkénko, rozkrájej na lístky, vlož je na mísu, posyp strouhanou žemličkou a polej rozpáleným, novým máslem. Přidej k tomu do nádobky dobrá povidla.

303. Tyrolská štrudle.

Dej na vál čtvrt libry mouky, zadělej ji s vejcem, s dvěma lžícemi kvasnic, a s lotem tlučeného cukru, lžící smetany, drobnou citron. kůrou a trochem soli. Prohněť to dobře a přikryj miskou. Vezmi zas čtvrt libry mouky a čtvrt libry másla, udělej z toho též těsto a nech to odpočinout. Rozválej pak oboje, dej máslo na těsto, přelož je a opět rozválej. Přelož zas těsto a opět je rozválej, a jednou ještě přelož a rozválej je tak, aby ztloušti nože bylo, přeřízni je pak v půli a jednu polovici dej na čistý plech.

Obr. 22.



Oloupej a rozkrájej šest pěkných, míšenských jablek na tenké koláčky, oblož jimi těsto, posyp je třemi loty oloupaných, rozkrájených, sladkých mandlí, třemi loty tlučeného cukru a třemi loty přebraných, vypraných hrozinek bez pecek (sultánek), přikryj to druhou polovicí těsta, přehrň kraječky zdola nahoru, pomaž všechno rozklepaným vejcem, nech to vykynout, pak to zpovolna hodinu peč.

Vystydlé rozkrájej to na podlouhlé kousky, vlož je na mísu a posyp je cukrem.

Z téhož těsta mohou se také koláčky udělat, pomaží se nějakou zavařeninou a upekou se pěkně.

304. Tažená štrudle s jablky.

Vlej do hrnéčku koflíček čisté, vlažné vody, rozpusť v ní lot másla, přidej k tomu celé vejce, trochu cukru a štipec soli. Dej na vál půldruhého žejdlíka pěkné mouky, udělej velký důlek, vlej to do něho a zadělej to na tak tuhé těsto, jaké na buchtičky bývá; dobře to prohněť, na válc vytluč, mískou to pak přikrej a hodinu odpočinout nech. Oloupej zatím míšenská aneb jiná dobrá jablka a rozkrájej je na tenké lístky; usmaž na másle jednu rozstrouhanou žemličku, přeber a vyper čtyry loty sultánek a utluč čtyry loty cukru s kouskem skořice. Prostři pak ubrus, posyp jej trochem mouky, a to těsto tenoučce po něm vytáhni. Oblož je jablky, posyp je smaženou žemličkou, hrozinkami, tlučeným cukrem, a pokrop to rozpuštěným máslem; zvedni s jedné strany ubrus a zaviň náležitě štrudli. Vymaž rendlík dobře máslem, sviň do něho štrudli do kotoučku, pomaž ji povru chmáslem a nech ji zpovolna hodinu péci. Pomaž ji několikkrát máslem a když se napolo upeče, podlej koflíček mléka. Vyklop pak štrudli na mísu, rozkrájej ji a posyp hojně cukrem.

305. Vařená štrudle.

Udělej totéž těsto jako na jablkové štrudli, přikryj a nech je odpočinout. Utři na mísce čtyry loty másla, přimíchej šest žloutků, koflíček krupice, trochu soli a kyselou, hustou smetanou to rozřediž. Vytáhni těsto na ubruse, moukou posypaném, namaž je připravenou krupicí a sviň je lehce; naznač přitlačením obráceného nože kousky co prst dlouhé, odkroj, stlač a pomaž kraje bílkem a převař je ve vařící, slané vodě. Vyndej je velikým cedníkem na mísu, posyp je strouhanou žemlovou kůrou, a polej je novým, rozpáleným máslem.

306. Štrudle tažená s tvarohem.

Udělej těsto zcela podlé čís. 304. a nech je odpočinout. Utři dvanáct lotů tvarohu se šesti loty nového

másla, přidej šest žloutků, pět lotů tlučeného cukru, drobné citronové kůry, a rozmíchej to dobře. Vytáhni pak na prostřeném, moukou posypaném ubrusu těsto, pomaž je tím tvarohem, posyp je čtyrmi loty přebraných a

Obr. 23.



umytých sultánek, zaviň ji, na mísu, máslem vymazanou, ji polož a pěkně upeč. Při pečení ji často máslem pomazuj. Rozkrájej ji a posyp cukrem.

307. Dolečky.

Dej tři žejdlíky mouky do mísy, a máš-li jeden moučnatý, uvařený, studený brambor, rozstrouhej a přimíchej ho do mouky, udělej v ní důlek, vraz do něho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej k tomu čtyry loty rozpuštěného másla, čtyry lžíce dobrých kvasnic, trochu soli a tolik mléka, aby to řidší bylo než těsto na knedlíky. Vypracuj to dobře měchačkou a nech to skynout. Dej to pak na vál, moukou posypaný, rozválej těsto ztloušťí prstu a vykrouhej sklenicí aneb kružádkem dolečky; dej je na čistý plech, a v troubě je upeč. Namaž je povidly,

posyp některé strouhaným syrečkem, některé strouhaným perníkem, polej je rozpáleným, novým máslem a urovnej je na mísu.

Chceš-li dolky jen po sprostu udělat, zadělej je bez žloutků i másla.

308. Zelníky.

Rozkrájej hlávku zelí na čtvrtky, dej je do hrnce, přilej vody a uvař zelí na měkko. Rozsekej je pak na drobounko, zpěň jednu rozstrouhanou cibuli na šest lotech másla, dej zelí do toho, přidej k tomu trochu pepře, kouštínek cukru a osol to náležitě. Nech to hodinu dusit a pak vychladnout. Udělej těsto jako na dolečky, nech je skynout a rozválej je pak na vále ztloušti malíku. Udělej hromádky ze zelí, přiklop je těstem a vykrouhej dolečky. Upeč je v troubě, omoč je v rozpáleném másle a dej na mísu.

309. Moučné lívanečky.

Do šestižejdlíkového hrnku dej dva žejdlíky mouky, přidej k ní dvě celá vejce, jeden žloutek, trochu cukru, trochu soli, dva loty rozpuštěného másla, dvě lžíce dobrých kvasnic a tolik mléka, aby to jako hustá kapanina bylo. Rozmíchej to dobře a nech to kynout. Namaž rozpálený, důlkovitý plech máslem, vlej lžíci těsta do důlků a peč lívance. Jsou-li na jedné straně upečeny, obrať a dopeč je. Pomazavši lívance dobrými povidly, posyp je strouhaným syrečkem aneb perníkem a polej je rozpáleným, novým máslem. Mohou se také v horkém másle omočit a cukrem a skořicí posypat.

Děláš-li je po sprostu, zadělej je bez žloutků i cukru.

310. Žemlové, nadívané lívance.

Do žejdlíku smetany vraz osm vajec, přidej k tomu drobné citronové kůry, tři loty tlučeného cukru, zrnko soli a čtyry aneb pět strouhaných žemliček, a smíchej to dobře. Rozpal důlkovitý plech, namaž důlky máslem,

dej do nich lžičku těsta, na to kousek zavařeniny, přikryj je opět těstem a pokrop máslem. Jsou-li lívance na jedné straně upečeny, obrať je a dopeč. Urovnej je pak na mísku a posyp cukrem.

311. Velké, domácí koláče se třešněmi aneb švestkami.

Dej na mísu tři žejdlíky pěkné mouky, udělej důlek, přeceď do něho tři lžíce dobrých kvasnic, přidej k tomu šest žloutků, drobné citronové kůry, trochu soli, šest lotů rozpuštěného másla, dva loty tlučeného cukru a as půldruhého žejdlíka mléka. Zadělej a vypracuj to tak, že se již těsto měchačky nechytá. Nech to skynout, pak to vyndej na vál, moukou posypaný. Rozděl těsto na tři díly. Pomaž čistý plech máslem, udělej na něm z jednoho dílu těsta velký koláč, pomaž jeho kraječky rozklepaným vejcem a oblož jej třešněmi aneb višněmi, umyvši je, pak v cukru je zaobalivši, aneb oblož jej pěknými, zralými švestkami, rozpůlivši je a pecky z nich vyndavši. Tak upravený koláč upeče se pěkně v troubě. Vychladlý rozkrájí se na podlouhlé kousky, jenž cukrem se posypou a na mísu urovnají. Z ostatních dvou dílů udělej též takové koláče a pomaž je buďto povidly, buď mákem aneb tvarohem.

312. Úprava povidel.

Rozřeď dobrá povidla trochem vody, dej do nich trochu drobné, citronové kůry a kousek cukru a rozmíchej je náležitě. Přileješ-li do povidel trochu višňové šťávy, budou tím lepší. Pomaž jimi koláč a posyp jej oloupanými, sladkými, na drobno rozsekanými mandlemi.

313. Úprava máku.

Umej mák čistě, svař jej v mléce na měkko a utři jej v pánvi, přilévajíc po lžičkách mléka, aby mák se lépe třel; aneb jej utluč za sucha v moždíři. Dej ho pak na talíř, přidej k němu kousek másla, drobné citro-

nové kůry a tolik cukru, aby dosti sladký byl. Byl-liby tuze hustý, přilej trochu smetany a rozmíchej ho. Pomaž jím koláč a posyp jej buď rozsekanými na drobno, sladkými mandlemi aneb hrozinkami bez pecek (sultánkami).

314. Úprava tvarohu.

Utři na talíři čtvrt libry tvarohu s dvěma loty másla, dej do něho dva žloutky, drobné citronové kůry a tolik tlučeného cukru, aby dosti sladký byl. Přidáš-li trochu oloupaných, utlučených, sladkých mandlí, stane se tím lepší. Rozmíchej jej dobře, pomaž jím koláč a oblož jej přebranými, umytými sultánkami.

315. Nadívané buchtičky.

Udělej právě takové těsto, jaké se podlé č. 311. na koláče zadělává, přidajíc jenom k tomu o dva loty másla méně.

Umíchej to náležitě a nech to kynout. Dej pak těsto na vál, moukou posypaný, nakrájej z něho malé kousky, zakulať je a rozhrň je na koláčky, co prst tlusté. Naplň je jakoukoli, v předcházejících číslech dotčenou nádivkou, aneb vlaskou zavařeninou (čís. 619.), přehrň je a stlač kraječky. Rozpusť na pekáči čtyry loty převařeného másla, vlož buchtičky do něho, jednu po druhé, pomazej je povrchu máslem a upeč je pěkně. Vyklop je pak na prkénko, posyp je cukrem, odděl je a urovnej je vychladlé na mísu.

Mohou se také oloupanými, rozkrájenými na tenké lístky, míšenskými jablky naplnit a jablka cukrem a rozstrouhaným perníkem posypat. Těsto se pak přehrne, kraje se sevrou a ostatně se s nimi jako se svrchu dotčenými nakládá.

316. Buchtičky s kremem.

Zadělej podlé č. 311. těsto, jenom o dva loty tlučeného cukru více k němu přidej a nech je skynout. Vyndej pak těsto na vál, moukou posypaný, nakrájej z něho

malinké kousky, udělej z nich kuličky, co vlaský ořech velké, a zastrč do každé hrozinku. Vlož je na rozpuštěné máslo do pekáče, pomaž je povrchu máslem, a upeč je pěkně. Vyklop je pak, posyp je cukrem a odděl je. Vlož je na mísu a přidej k nim v nádobce krém, udělaný podlé čís. 346.

317. Buchtičky, na páře pečené, se smetanou.

Dej na mísu tři žejdlíky mouky, rozžmol v ní čtyry loty másla, přidej k tomu čtyry celá vejce, dva žloutky, drobnou citronovou kůru, dva loty tlučeného cukru, tři lžíce dobrých kvasnic, trochu soli a mlékem to zadělej a měchačkou dobře promíchej. Přidej pak k tomu čtyry loty malých, přebraných, umytých hrozinek a čtyry loty oloupaných, na nudličky rozkrájených, sladkých mandlí. Nech je skynout, vyndej je pak na vál, moukou posypaný, a udělej kuličky, co vejce velké. Srovnej je do pekáče, máslem potřeného, pomaž je povrchu máslem a nech je opět drobet skynout. Nalej pak na ně čtyry žejdlíky vařicí, dobré, cukrem oslazené smetany a nech je v troubě pěkně upéci. Vyndej je na mísu; rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem mléka, přilej je do ostatní vařicí smetany, přidej k tomu trochu tlučeného cukru, promíchej to dobře a podlej tím buchtičky.

318. Knedlíčky v mléce.

Rozpust na čistém kuthánku šest lotů nového másla, přidej k tomu mouky a udělej bledou jíšku; přilej pak tolik mléka, aby z toho hustá kašička byla, míchej tím, až se to již rendlíku nechytá a nech to vystydnout. Přidej pak k tomu osm žloutků, drobnou citronovou kůru, dva loty tlučeného cukru a trochu soli. Promíchej to velmi dobře a sázej lžičkou do vařicího mléka knedlíčky. Přidej do mléka tři loty cukru, nech to deset minut vařit a dej to na mísku.

319. Lité štrudle (omeletky) s tvarohem.

Rozmoč lot cukru v žejdlíku dobrého mléka, vraz do něho tři celá vejce, tři žloutky, přidej k tomu trochu soli a tolik mouky, co jí k řiďoučkému kapání zapotřebí jest. Rozkloktej to náležitě, namaž rozpálenou omeletní

Obr. 24.



formu přepuštěným máslem, polej ji tenounce lžící těsta a peč je. Když těstový lístek na jedné straně zčervená, obrať jej a dopeč. Upečené lístky dej na mísu. Utři na mísce dvanáct lotů tvarohu se čtyrmi loty másla, přidej k tomu šest žloutků, dva loty oloupaných, rozsekaných, sladkých mandlí, čtvrt libry tlučeného cukru a tři loty přebraných, umytých, malých hrozinek. Namaž tím omeletky, sviň je a v půli rozkroj, v roztlučeném

vejci je omoč, strouhanou žemličkou je posypej a v rozpáleném, přepuštěném másle je usmaž. Obal je v cukru, s vanilií utlučeném, urovnej je pěkně na mísu a posyp je opět cukrem.

320. Lité štrudle se smaženou žemličkou.

Z právě takového řiďoučkého těsta, podlé předešlého čísla udělaného, ulejí a upekou se lístky. Šest rozstrouhaných žemliček usmaží se na čtvrtlibře másla do zlatova, a k nim se přidá šest lotů utlučeného s kouskem skořice cukru a šest lotů přebraných, umytých sultánek (hrozinek bez peček). Posyp tím lístky, zaviň je, vymaž mísu máslem a vlož štrudle, jednu vedlé druhé, do ní. Rozkloktej v hrnku čtyry žloutky ve dvou žejdlících smetany, polej tím omeletky a upekši je pěkně, posyp je cukrem.

Můžeš k nim také krém v nádobce přidat.

321. Lité štrudle s krupicí v křehkém těstě.

Těstové lístky rovně tak se dělají a pekou jak v čísle 319. udáno. Půl žejdlíka krupice se vypere, do dvou žejdlíků vařícího, dobrého mléka spolu se čtyrmi loty másla a čtyrmi loty cukru se přimíchá a to se do husta uvaří. Pak se to na misku vyndá a k tomu přimíchají se dvě celá vejce, dva žloutky a čtvrt libry oloupaných, rozsekaných, sladkých mandlí. Nesmí to tuze husté býti a může se přiléváním mléka rozřediti. Štrudle se tou krupicí potrou, zavinou a v půli překrájejí.

Udělej křehké těsto podlé čís. 142., rozválej a oblož jím mísu, srovnej do ní rozkrájené omeletky kolmo, jednu vedlé druhé, rozkloktej v hrnku osm vajec v žejdlíku smetany, přidej k tomu šest lotů tlučeného cukru, šest lotů rozpuštěného, nového másla a trochu tlučené skořice. Vlej to na štrudličky a nech je v troubě zpovolna hodinu péci. Vyklop to pak na mísu a posyp cukrem.

322. Lité štrudle se šodem.

Udělej těsto podlé čís. 319. a upeč lístky. Utluč dvanáct lotů oloupaných, sladkých a půldruhého lotu hořkých mandlí, dej je do hrnéčku, přidej k tomu čtvrt libry cukru, utlučeného s kouskem vanilie, kůru s půlcitronu na drobno rozsekanou, a dvě celá vejce. Míchej tím půl hodiny; pomaž tím s nůž tlustě lístky, sviň a rozkrájej je v půli; omoč je v rozklepaném vejci, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle pěkně do zlatova. Urovnej je na mísu a polej šodem podlé čís. 344.

323. Francouzské lité štrudle s čokoládou.

Těsto a lístky se udělají podlé čís. 319. Čtvrt libry strouhané čokolády a čtyry loty cukru se ve dvou žejdlících smetany svaří; osm žloutků s trochem smetany se rozkloktá a k vařící čokoládě přimíchá; to se kloktá u ohně, až to zhustne a nechá se to prochladnout. Tím se omeletky s nůž tlustě potrou, zavinou, v půli překrojí, obalí se v těstě, o němž doleji zmíněno, v rozpáleném přepuštěném másle se usmaží, na talíř urovnají a cukrem posypou.

Těsto. Půldruhého žejdlíka mléka s kouskem citronové kůry a s kouskem skořice se svaří; kůra pak i skořice se vyndají. Přidá se k tomu as šest měchaček pěkné mouky a zrnko soli; rozkloktá se to, a ustavičným mícháním svaří se to na hustou kašičku. Přimíchají se k tomu z polovice celá vejce a z polovice žloutky, tolik jich, aby těsto jako kapanina husté bylo. V tom těstě se štrudličky omočí a usmaží. Mohou se také jenom v rozklepaném vejci omočit, strouhanou žemličkou posypat a usmažit.

324. Krupicové knedlíčky.

V čistém rendlíku svaří se tři žejdlíky dobrého mléka se čtyrmi loty cukru, s kouskem skořice a trochem soli, pak se k tomu přimíchá čtvrt libry pěkné krupice,

a míchá se jí ustavičně u ohně, až zcela zhustne a se svaří. Potom dá se krupice do mísky, a přimíchají se k ní náležitě čtyry loty másla, dvě celá vejce a čtyry žloutky. V plochém, čistém kuthánu svaří se dva žejdlíky mléka se čtyrmi loty másla a čtyrmi loty cukru, a plechovou lžící sázejí se do mléka malé knedlíčky, jeden vedlé druhého, přikryjí a nechají se zpovolna vyvařit, až na dně žlutohnědý škraloupek se utvoří. Pak se lžící jeden knedlíček po druhém vypíchne, na mísu urovná a cukrem se posypou.

325. Pudding zelný.

Uvař zelní hlávku do měkka, vyřezavši z ní košťálky, rozsekej to ostatní na drobounko. Utři na mísce čtyry loty másla, přidej k němu šest celých vajec, čtyry loty oloupaných a rozsekaných, sladkých mandlí, tři loty tlučeného cukru, dvě rozstrouhané žemličky, trochu soli a to sekané zelí. Utři to náležitě. Namoč ubrousek ve studené vodě, dej těsto do něho a zavázavši jej volně, dej ho do vařící vody a nech to hodinu vařit. Vyklop pak pudding na mísu, rozkrájej ho křížem, posyp jej strouhanou žemlovou kůrou a polej ho rozpáleným, novým máslem.

326. Pudding z housky.

Namoč v mléce čtyry ostrouhané žemličky, na kostky rozkrájené, vytlač a utři je dobře s desíti vejci a osol to náležitě. Dej to do ubrousku, ve vodě vyždímaného, zavaž jej volně, a ve vařící vodě to hodinu vařit nech. Vyklop to pak na mísu, a posypavši to strouhanou žemličkou, polej pudding rozpáleným, novým máslem.

327. Maštěné nudle s parmazánem.

Dej na vál as tři žejdlíky mouky, udělej důlek, vraz do něho šest celých vajec; udělej z toho tuhé těsto a prohněť je dobře. Vyválej pak těsto ne tuze tence, rozkrájej je na nudle, a ve vařící, osolené vodě je svař,

pak proceď a na mísu dej. Posyp je strouhaným par-mazánem a polej je rozpáleným, novým máslem.

328. Nudle, pečené ve mléce.

Udělej ze šesti vajec nudle, svař, proceď je a dej je do pekáče. Přidej k nim šest lotů másla, drobet soli a tři žejdlíky mléka. Zamíchej je a nech je v troubě pěkně péci, až všecko mléko se vypeče. Vyndej je pak na mísu, posyp je čtyrmi loty cukru, utlučeného s kouskem skořice, a polej je rozpáleným, novým máslem.

329. Pečené nudle s mákem.

Udělej z pěti vajec nudle, svař je ve vařící, slané vodě a sceď je. Vymaž mísu aneb formu máslem, vlož do ní vrstvu nudlí, posyp je tlučeným aneb třeným mákem, promíchavši jej náležitě s cukrem, polož zas vrstvu nudlí a dej na ně opět mák; přikryj jej nudlemi a oblož je máslem. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky se třemi žejdlíky mléka a třemi loty tlučeného cukru. Polej tím nudle, upeč je pěkně a posyp je cukrem.

330. Polenta s mákem.

Utři čtvrt libry nového másla, přidej čtyry žloutky, půl žejdlíka smetany, žejdlík mouky, trochu soli a kůru s půlcitronu, na drobno rozsekanou. Rozmíchej to dobře a přimíchej udělaný z bílků sníh. Namaž ubrousek novým máslem, vlej těsto do něho, zavaž jej volně, dej to do vařící vody a nech to hodinu vařit. Vyklop to pak na prkénko a rozkrájej na lístky, vlož je na mísu, posyp je náležitě tlučeným mákem, smíchavši jej s cukrem, a polej to rozpáleným, novým máslem.

331. Žemlovka s jablky.

Vymaž formu aneb mísu tlustě máslem. Rozkrájej deset žemliček na tenké koláčky, vlož jeden vedle druhého do formy, vlož na ně vrstvu oloupaných, též na

koláčky rozkrájených, dobrých jablek, posyp je malými, přebranými a vypranými hrozinkami a tlučeným cukrem i skořicí, a oblož to máslem. Urovnej na to zas žemličky, oblož je jablky, posyp cukrem, hrozinkami a oblož to máslem. Přikryj všecko opět žemličkami a oblož to máslem. Rozkloktej v hrnéčku ve třech žejdlících dobrého mléka čtyry celá vejce, polej tím žemličky a nech je půl druhé hodiny v troubě péci. Posyp to cukrem a dej to na stůl.

332. Pokroutky z rýže.

Vyper půl libry rýže nejprvé ve vařící a pak ve studené vodě, přilej na ni dva žejdlíky mléka, přidej k tomu lot cukru, na kteréms půl citronové kůry ostrouhala, lot másla a trochu soli; uvař to do husta a nech to vystydnout. Dej pak do toho čtyry žloutky a jedno celé vejce; promíchej to dobře a vyndej to na vál. Rozhrň to na prst tlustě, přihlaď to a na kousky rozkrájej. Potři je rozklepaným vejcem, posyp je strouhanou žemličkou, s moukou promíchanou, a v rozpáleném, přepuštěném másle je usmaž. Obalivši je v cukru, urovnej je na mísu.

333. Pokroutky z krupice.

Dej do žejdlíka vařícího mléka lot cukru, lot másla a žejdlík krupice. Ustavičně tím míchajíc, svař to až do husta. Posyp vál strouhanou žemličkou, vyndej krupici naň, posyp ji žemličkou a rukama ji na rovno uhlaď. Rozkrájej ji na stejné kostky a v rozpáleném másle je usmaž. Posyp je cukrem a skořicí kolem do kola, a urovnej je na mísu.

334. Višňovka ze žemliček.

Utři na míse šest lotů nového másla, přidej osm žloutků, šest lotů tlučeného cukru, trochu drobné citronové kůry, drobet tlučené skořice, štipec soli, půldruhého žejdlíka mléka a strouhané žemličky tolik, aby to těsto

jako na svítek husté bylo. Promíchej to dobře a přidej k tomu udělaný z bílků sníh. Dvě libry třešní aneb višní umej, a jsou-li to višně, v roztlučeném cukru je obal. Vymaž dlouhý pekáč máslem, posyp jej strouhanou žemličkou; vlej těsto do něho ztloušti prstu, posyp je višněmi aneb třešněmi a přikryj je těstem. Oblož těsto opět třešněmi a přikryj je k poslední těstem. Oblož to máslem a nech to hodinu v troubě péci. Rozkrájej to pak na podlouhlé kousky, urovnej je na mísu a posyp je cukrem.

335. Višňovka z mouky.

Vraz do šestižejdlíkového hrnku deset žloutků, přidej k nim šest lotů cukru, rozmočeného v žejdlíku mléka, trochu drobné, citronové kůry, štipec soli a tolik mouky, aby to co hustá kapanina bylo. Promíchej to náležitě a přimíchej k tomu udělaný z bílků sníh. Rozpusť na pekáči čtvrt libry másla a vlej to těsto do něho. Umej buď dvě libry třešní aneb višní, či po jedné libře od obou. Posyp jimi těsto a nech to hodinu v troubě péci. Rozkrájej to pak na podlouhlé kousky, vlož je na mísu a posyp je cukrem.

336. Pudding s třešněmi.

Ostrouhej se čtyr žemliček kůru, ulož ji, a rozstrouhej pak celé žemličky; smíchej je s dvěma žejdlíky mouky, udělej důlek, vraz do něho šest žloutků, osol to trochu a přilej tolik mléka, aby to jako hustá kapanina bylo. Promíchej to náležitě a přidej k tomu ze tří bílků udělaný sníh. Umej půldruhé libry třešní aneb višní a smíchej je zpovolna s těstem. Vyždímej ubrousek v studené vodě, dej těsto do něho, zavaž jej volně, dej to do vařící vody a nech to dvě hodiny vařit. Často však ubrousek pozvedni, neboť by se snadno dna hrnku přichytil. Vyklop pak pudding na prkénko, rozkrájej ho na lístky a urovnej je na mísu. Roztluč čtyry loty cukru s kouskem skořice, smíchej to s uloženou žemlovou kůrou, posyp tím lístky a polej je dvanácti loty rozpáleného, nového másla.

337. Smaženec se skořicí a cukrem.

Do šestižejdlíkového hrnku vraz osm žloutků, přidej k nim trochu drobné, citronové kůry, štipec soli, půldruhého žejdlíka mléka a tolik mouky, aby to jako nehustá kapanina bylo. Smíchej to dobře a přidej k tomu udělaný z bílků sníh. To těsto musí nyní co řídká kapanina býti. Rozhřej v pekáči šest lotů másla, vlej těsto do něho a nech to v troubě pěkně upéci. Vezmi pak dva nože přes příč a rozkrájej smaženec na plotně rychle na malé kousky, a krájejíc je pokrop je hojně rozpuštěným máslem. Dej to pak na mísu a posyp to roztlučeným cukrem a skořicí.

338. Smaženec se smetanou.

Udělej takový smaženec jako svrchu popsaný jest, a rozkrájej ho. Svař tři žejdlíky smetany s kouskem vanilie a třemi loty cukru a nech ji trochu vychladnout. Dej pak rozkrájený smaženec do toho, převař jej trochu a dej ho na mísu.

339. Smaženec s krémem.

Udělej smaženec podlé čís. 337. a dej ho, rozkrájený, na mísu. Udělej tuhý vanilijový krém a polej jím smaženec, aneb dej krém ku smaženci v nádobce.

340. Smaženec z nudlí.

Udělej ze čtyr vajec nudle, svař je ve třech žejdlících mléka na husto a nech je vystydnout. Utři na misce tři loty másla, přidej k tomu čtyry žloutky, svařené nudle, trochu soli a rozmíchej to dobře. Rozpal na čistém kuthánku kousek másla, dej nudle do něho a nech je v troubě péci. Jak mile zčervenají, zamíchej je, aby z toho smaženec se utvořil. Dej je na mísu a posyp je skořicí a cukrem.

341. Žížaly.

Rozdrob do dvou žejdlíků mouky dva loty másla, přidej k němu dva žloutky, dvě celá vejce, trochu soli a dvě lžíce smetany. Udělej z toho na vále nudlové těsto a vypracuj je dobře. Nakrájej z toho s ořech velké kousky a rozválej rukou žížaly zdélí půl lokte a ztloušťí péra. Svař v rendlíku čtyry žejdlíky mléka s třemi loty cukru, dej žížaly do něho a svař je. Dej je pak do mísy i s mlékem, přidej k tomu kousek nového aneb račího másla a kousek utlučené s cukrem vanilie, dej to do trouby a nech to půl hodiny péci.

Puddingy.

342. Pudding se šodem aneb čokoládou.

Dej na čistý rendlíček čtyry loty nového másla, přidej k němu čtyry měchačky pěkné mouky a udělej bílou jíšku, přilej k tomu tolik smetany, aby z toho hustá kašička se svařila a nech to vystydnout. Utři na mísce dva loty másla, přidej k němu osm žloutků, čtyry loty cukru, s půlcitronu kůru, na drobno rozkrájenou, a zrnko soli. Dej do toho kašičku, utři to náležitě a přimíchej k tomu sníh, ze čtyr bílků udělaný. Vymaž formu máslem, posyp ji tlučeným cukrem a moukou, a naplň ji přes polovic těstem. Nech to v troubě v páře péci; vyklop to pak na mísu a polej pudding buďto šodem, buď čokoládou aneb krémem.

343. Mramorový pudding.

Podlé předpisu předešlého čísla udělá se těsto a rozdělí se na tři díly. Do jednoho přimíchá se trochu alkermesové šťávy, do druhého přidají se tři loty rozstrou-

hané, dobré čokolády a jeden díl, žádné přísady neobdržev, podrží svou žlutost. Do tvořídka, máslem vymazaného, a cukrem a moukou posypaného, vleje se nejprvé žluté těsto, na to položí se oplatek tak, aby těsto všude zakryl, na něj naleje se hnědé těsto, pokryje se opět oplatkem, na nějž červeně obarvené těsto se vleje. Pak dá se to hned do vařící vody, vaří se to hodinu, vyklopí a posype se to cukrem.

K tomu puddingu přidá se čokoláda do nádobky.

344. Šodó.

Dej žejdlík vína do šestižejdlíkového hrnku, přidej k němu deset lotů roztlučeného cukru, deset žloutků, kousek celé skořice a kousek citronové kůry. Dej to na plotnu a míchej tím tak dlouho železnou metlou, až se to úplně zpění a zhustne. Pak tou zpěněninou polej buďto pudding, buď cožkoli jiného, aneb dej ji do nádobky.

Také se totéž šodó do koflíčků naleje a tak jenom podává.

345. Čokoláda.

Roztluč čtvrt libry dobré čokolády na kousky, aneb ji rozstrouhej, dej ji do hrnku, přilej k ní dva žejdlíky studeného, dobrého mléka, a přidavši ještě dva loty cukru, svař ji. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem mléka, přidej je, ustavičně jimi míchajíc, do vařící čokolády, míchej ji ještě chvilku, až zhustne, a polej jí cožkoli; aneb ji do koflíčků nalej a tak podávej.

346. Krém vanilový.

Dej do půldruhého žejdlíka smetany šest lotů cukru a kousek vanilie a nech to svařit. Rozkloktej v hrnéčku deset žloutků s trochem mléka, vlej to do vařící smetany a míchej tím ustavičně železnou metlou, až se to zpění a zhustne. Pak tím krémem polej pudding aneb jej do nádobky dej.

347. Citronový aneb pomerančový krém.

Při tom vynechá se vanilie, kůra se dvou pomerančů aneb citronů otře se na cukru a dá se vařit, jak svrchu dotčeno, do smetany. Když krém hustý jest, jest i uvařen; pak se přimíchá k němu přecezená z pomerančů aneb citronů šťáva, a použije se jako předešlý vanilový krém.

348. Pudding s maraskinem (s rosolkou z třešňových jader).

Dvanáct lotů piškotů potře se meruňkovou zavařeninou; piškoty pak složí se po dvou. Čtvrt libry sultánek a čtvrt libry malých hrozinek se přebere, vypere a náležitě osuší, a čtyry loty rozkrájeného na malé kousky citronátu a čtvrt libry zavařených višní na talíř se dají. Tři celá vejce a šest žloutků vrazí se do hrnéčku, rozkloktají se dobře s osmi loty tlučeného cukru a s půldruhým žejdlíkem smetany. Forma se máslem vymaže a vyloží papírem, též máslem namazaným. Dno se posype hrozinkami, na ty vloží se piškoty, na kousky rozkrájené, mezery vyplní se piškotovými drobty; na to položí se višně a citronát; opět obloží se to piškoty, hrozinkami, višněmi a citronátem a na vrch přijdou zase piškoty. Do hrnéčku k vejcím přimíchá se koflíček maraskinu, polcjí se tím piškoty a nechá se to v páře v rendlíku hodinku vařit; forma se potom otře a na mísu překlopí. Za chvíli se zpovolna vyzvedne, papír s puddingu se sejme a krémem maraskinovým se polije; krém se udělá podlé čis. 346., vanilie však se vynechá, a k němu přimíchá se několik lžic maraskinu.

339. Pudding s čokoládou.

Ostrouhej kůru se čtyr žemliček, rozkrájej je a rozmoč v mléce. Utři šest lotů nového másla, přidej k němu vytlačené žemličky, osm žloutků, šest lotů oloupaných a strouhaných, sladkých mandlí a čtyry loty tlučeného cukru. Smíchej to náležitě. Vyždímej ubrousek.

ve studené vodě omočený, vlej to do něho a zavázavši jej volně dej to do vařicí vody a vař to hodinu. Vyklop pak pudding na mísu a polej ho čokoládou podlé čís. 345.

350. Anglický (Plump-) pudding se šodem.

Namoč v mléce pět žemliček, na kostky rozkrájených. Přeber a vyper čtvrt libry velkých hrozinek (sultánek) a ostrouhej kůru s jednoho citronu. Utři na mísce čtyry loty nového másla, přidej k němu osm žloutků, čtyry loty pěkného ledvinového loje, na kostky rozkrájeného, přidej k tomu vytlačené žemličky, hrozinky, tři loty rozkrájeného na kostky citronátu, tři loty cukru a trochu soli. Promíchej to náležitě. Namaž máslem ve vodě namočený a vyždímaný ubrousek, posyp jej moukou, vlej směsici do něho a zavázavši jej volně, dej ho do vařicí vody a nech to dvě hodiny vařit. Vyklop pak pudding na mísu a polej ho šodem, udělaným podlé čís. 344.

351. Pudding se smaženou žemličkou.

Rozkrájej dvě žemličky na drobné kostky, usmaž je na novém másle do zlatova a nech je vychladnout. Roztluč lot sladkých a lot hořkých mandlí, dej je do žejdlíka dobré smetany, přidej k nim čtyry loty tlučeného cukru, čtyry žloutky a jedno celé vejce; rozkloktej to dobře a přimíchej k tomu usmaženou žemličku. Namoč formu do studené vody, vylož ji papírem, jejž máslem namazalas, vlej to do ní a nech to zpovolna v páře hodinu vařit. Vyklop to pak na mísu, sejmi papír, oblož to zavařenými meruňkami aneb rybísem a posyp to cukrem.

352. Ježek se šodem.

Rozkrájej na malé kostky šest ostrouhaných žemliček, dej je do hrnku, a polej je půldruhým žejdlíkem smetany, ve kteréž čtyry vejce rozkloktalas a nech je rozmočit. Utři na mísce šest lotů másla, přidej k němu

rozmočenou žemličku, a čtyry žloutky; utři to dobře, přidej k tomu čtyry loty tlučeného cukru, drobnou citronovou kůru, udělaný ze tří bílků sníh a čtyry loty oloupaných, na nudličky rozkrájených, sladkých mandlí a čtyry loty přebraných, vypraných hrozinek a štipec soli. Rozmíchej to; vyždímej ubrousek, ve studené vodě omočený, vlej to do něho, zavaž jej volně, dej ho do vařící vody a nech to půldruhé hodiny vařit. Vyklop to pak na mísu, nastrkej povrchu rozkrájené na nudličky mandle, a polej to šodem podlé čís. 344.

353. Bavlněný pudding.

Utři na mísce půl libry nového másla, přilej k němu půl libry tlučeného cukru, půl libry oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí, osm žloutků a s půlcitronu kůru, na drobno rozkrájenou. Míchej tím půl hodiny. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to v páře hodinu vařit. Vyklop to pak na mísu a polej to šodem aneb čokoládou.

Pěny a pečené krémy.

354. Malinová pěna.

Utři na mísce dvě lžíce malinové šťávy se šesti loty tlučeného cukru; udělej z osmi bílků tuhý sníh, přimíchej jej zpovolna k malinám, urovnej ho na mísce do kopečku, a velmi zpovolna ho upeč, pak cukrem jej posyp.

355. Pěna z rybésu, v páře pečená.

Utři na misce osm lotů rybésové šťávy s osmi loty cukru, a přimíchej k tomu ze čtyr bílků tuhý sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji hojně cukrem, dej do ní

rozmíchaný sníh a nech to v páře vařit, pak i s vodou to do trouby postav a chvilenku též povrchu to stuhnout nech. Vyklop to pak na mísu, posyp to cukrem a dej to na stůl.

356. Jablkovina.

Oloupej osm míšenských jablek, rozpůl je, vyber jadernice, dej jablka do čistého rendlíčku, přidej k nim šest lotů tlučeného cukru, trochu drobné, citronové kůry i trochu vody. Svař to na kašičku a nech to vychladnout. Přidej pak k té svařenině deset žloutků, míchej tím půl hodiny a přimíchej k ní tuhý sníh, udělaný z bílků. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou, prosátou žemličkou, vlej jablkovinu do ní a uvař to zpovolna v páře. Pak vyklopivši to na mísu, cukrem to posyp.

357. Citronovník.

Utluč čtvrt libry cukru, na němž ostrouhalas tři citronové kůry, dej ho do hrnce, přidej k němu dvanáct žloutků a tuhý sníh ze dvou bílků. Míchej tím čtvrt hodiny železnou metlou, a přimíchej k posledku přecezenou ze tří citronů šťávu. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, dej citronovník do ní a nech jej v páře zpovolna tři čtvrti hodiny vařit. Pak vyklopivši to na mísu posyp to cukrem.

358. Pečený krém z čokolády.

Rozstrouhej osm lotů dobré čokolády, rozmoč ji ve dvou žejdlících smetany, uvař ji se šesti loty utlučeného cukru a s kouskem vanilie. Rozkloktej deset žloutků a jedno celé vejce s trochem smetany, a ustavičně tím míchavši, přilej to do čokolády. Míchej tím ještě chvilku, dej to do mísy, upeč to v páře v troubě, a posypavši to cukrem, dej to na stůl.

Tento krém, jakož i všecky ostatní, může se, místo co by se do mísy dal, do koflíčků naliti, které se až do polou do vařící vody v rendlíku postaví, plechovou po-

kličkou přikryjí, na kterou se žhavé uhlí dá, aby to i povrchu stuhlo, a nechá se velmi zpovolna vařit. Též se ten i jiní krémové ve vodě v troubě stuhnout nechati mohou. Každý krém musí na spůsob rosolu třesutý býti, pročež toho pilně hleděti náleží, aby se nepřevařil, a tím se nesrazil a nezkazil.

359. Pečený vanilový krém.

Svař ve dvou žejdlících smetany dva loty oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí, kousek rozkrojené vanilky a čtvrt libry cukru. Rozkloktej v hrnéčku dvanáct žloutků a jedno celé vejce s trochem smetany, vlej to, ustavičně tím míchajíc, do vařící smetany, přeceď to pak skrz sítko, vlej to do mísy aneb koflíčků a upeč to v páře v troubě. Posyp to pak cukrem a dej to na stůl.

360. Pečený krém z meruněk.

Svař na čistém rendlíčku deset lotů cukru s půl žejdlíkem vody, až se to zpění. Oloupej půl libry meruněk, vyndej pecky, dej meruňky do cukru a uvař je do husta. Proceď to pak skrze sítko a nech to vychladnout. Přimíchej pak k tomu osm žloutků a k posledku přidej ještě k tomu zpovolna tuhý sníh ze čtyr bílků. Dej to do mísy a upekši to v páře v troubě, posyp to cukrem.

361. Vanilový krém s páleným cukrem.

Svař půldruhého žejdlíka smetany s kouskem vanilie a čtyrmi loty cukru. Rozmíchej v hrnéčku osm žloutků s měchačkou mouky a s trochem smetany. Vlej to do vařící smetany a dobře to rozkloktej. Vymaž mísu máslem, vlej do ní polovic toho krému, posyp jej cukrem, na kterémž ostrouhalas kůru ze dvou citronů, přihlaď jej rozpálenou lopatkou, přilej pak ostatní krém, posyp ho cukrem a nech to v páře v troubě zpovolna upéci. Posypavši krém cukrem, dej ho na stůl.

Aneb místo co bys krém tímto cukrem posypala, pokládej ho hořkými, mandlovými hubinkami.

362. Sněhové knedlíčky.

Udělej ze šesti bílků železnou metlou tuhý sníh, přimíchej k němu čtyry loty cukru, utlučeného a ostrouhaného na půlcitronu, a zavař po lžičkách do dvou žejdlíků vařícího, dobrého mléka malé knedlíčky. Nech je toliko chvilku a to ne při prudkém ohni vařit, jenom tak dlouho, až knedlíčky stuhnou. Vyber je do mísy cedníčkem, a přidej do mléka čtyry loty cukru a čtyry loty citronátu, na nudličky rozkrájeného. Rozkloktej pak v hrnéčku osm žloutků s trochem mléka, přimíchej je do vařícího mléka, míchej tím, až to trochu zhustne, a podlej tím knedlíčky. Když to vystydne, podávej to.

363. Rýžové mléko se sněhovými knedlíčky.

Udělej ze šesti bílků tuhý sníh a přimíchej k němu čtyry loty cukru. Svař na rendlíčku tři žejdlíky mléka a zavař do něho lžící malé knedlíčky, nech je tři minuty vařit a vyndej je cedníčkem na mísu. Do mléka dej tři loty rýžové mouky, lot oloupaných a roztlučených, sladkých mandlí, kousek celé skořice, tři loty cukru a drobné, citronové kůry; nech to vařit. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem smetany, zavař to do rýžového, přecezeného, vařícího mléka, rozkloktej to dobře, polej tím knedlíčky a nech to vystydnout.

364. Studené šodó s rumem.

Dej do žejdlíka dobrého, rakouského vína dvanáct lotů tlučeného cukru, čtrnáct žloutků a drobně rozsekanou s jednoho citronu kůru. Mrskej to železnou metlou na plotně tak dlouho, až to úplně zhustne. Dej to do mísy a nech to vystydnout. Nadělej pak do toho obrácenou, čistou měchačkou díry a naplň je buďto dobrým rumem, buď arakem aneb maraskinem a dej to na stůl.

Rybí a postní polívky.

365. Rybí polívka se smaženými knedlíčky.

Udus kus kapra aneb štiky na cibuli a másle a dej ho do hrnce, přidej k tomu kus ryby, rozkrájenou petružel, celer, jednu rozkrájenou na čtvrtky žemličku, trochu hrachu, osol to, přilej k tomu studené vody a nech to dobrou hodinu vařit. Vezmi kus rybího masa a rozsekej je na drobounko. Utři v mísce tři loty másla, přidej tři celá vejce, trochu drobné, citronové kůry, drobet rozsekané na drobno, zelené petružele, jednu ostrouhanou, v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, přičiň k tomu rozsekané rybí maso, trochu soli a tolik strouhané žemličky, abys z toho lžičkou malé knedlíčky do rozpáleného, přepuštěného másla sázet mohla. Usmaž je pěkně do zlatova a dej je do mísy. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem polívky, přilej je do ostatní přecezené, vařící polívky, rozkloktej to při ohni dobře a vlej to do mísy na knedlíčky.

Musím podotknouti, že udané v tomto oddělení polívky a skoro všecka jídla desíti osobám stačí. Má-li se pro méně osob vařit, vezme se ode všeho o polovic méně, než zde udáno.

366. Polívka z linků, na způsob hovězí.

Dva neb tři línkové se trhnou, spaří a na kousky se rozkrájejí. Na rendlíku se rozpustí kus másla, přidá se k němu půl cibule, rozkrájená petružel, celer, rozkrájení línkové a nechá se to dusit. Zatím se vaří ve sla-

né vodě rozkrájená petružel, celer, trochu hrachu, půl žejdlíka přebraných, malých krupek, pak se přidají k tomu dušení línkové a nechá se to pospolu dvě hodiny vařit. V hrnéčku rozkloktají se čtyry žloutky s trochem polívky a přimíchají se do ostatní, přecezené, vařicí polívky, a vleje se to do mísy.

367. Obyčejná rybí polívka.

Vezmi vnitřnosti ze dvou kaprů, jedny z mléčníka a druhé z jikrnáče, vyjmi z nich pozorně žluč, sice by to k potřebě nebylo, i tlusté střívko vyndej. Odstranivši mléčí, dej ostatní do hrnku, přičiň k tomu rozkrájenou na nudličky petružel, celer a mrkev, osol a nech to hodinu vařit. Mléčí utři v hrnéčku se třemi loty másla a se dvěma měchačkami mouky, přidej to do polívky a nech to ještě půl hodiny vařit. Rozkrájej pak tři žemličky na nudličky, usmaž je a dej je do mísy, polej je přecezenou polívkou a dej je na stůl.

368. Želví polívka.

Polož želvě horké železo na záda a utni jí hlavu, nohy a ocas; vlož ji do studené vody, nech ji vykrvácet, vymej a dej ji do hrnce, přidej čtvrt žejdlíka hrachu, přilej vody a nech želvu svařit. Vyndej ji pak, sloupni škořepinu a rozděl želvu na čtvrtky. Vyndavši žluč, dej, želvu zas do hrnce k hrachu, přidej opařeného línka, rozkrájenou na kousky petružel a celer, osol a nech to opět vařit; udělej pak ze tří lotů másla pěknou, bledou jíšku, přimíchej ji k želvě a nech to ještě chvíli vařit. Pak to přeceď, přilej skleničku maderského vína a vlej polívku do mísy na usmaženou a rozkrájenou na nudličky žemličku.

369. Hnědá, rybí polívka s rosolem.

Rozpusť na rendlíku kus másla; přidej k němu rozkrájenou petružel, celer, mrkev, kadeřák (kadeřavé zelí), půl cibule, několik kusů ryby, štipec tlučeného hřebíčku

a též tolik nového koření a nech to až do hněda dusit. Dej ale pozor, aby se to nepřipálilo. Uvař v hrnku čtvrt žejdlíka hrachu, přidej k němu udušenou na hnědo rybu se všeckou svrchu dotčenou zeleninou, osol a nech to opět vařit.

Udělej žlutý rosol podlé čís. 4. Vybírej lžičkou malé knedlíčky, dej je do mísy a přilej přecezenou polívku.

370. Račí polívka se svítkem.

Uvař as dvadcet raků. Ocásky a klepeta oloupej, rozsekej a zatím uschovej. Ze škořepin udělej máslo podlé čís. 143.; trochu ho sceď a ostatek jeho i skořepiny dej do hrnce, zapraš to trochem mouky a přidej k tomu zelenou petružel a soli. Usmaženou a na lístky rozkrájenou žemličku v moždíři se čtyrmi, na tvrdo uvařenými žloutky utluč, přidej je do hrnce, přilej vody a nech to vařit.

Utři čtyry loty račího másla, přidej k němu dvě celá vejce, dva žloutky, jednu ostrouhanou, v mléce máčenou a vytlačenou žemličku, trochu rozsekané na drobno petružele, drobnou, citronovou kůru a to rozsekané račí maso; rozmíchej to dobře a přidej k tomu asi lžíci strouhané žemličky. Vymaž pekáček máslem, posyp jej strouhanou žemličkou, dej to do něho a nech to pěkně upéci. Pak rozkrájej to na malé kostky, dej je do mísy a nalej na to přecezenou polívku.

371. Polívka z hlemýžďů.

Uvař půl kopy hlemýžďů, očisť je dobře, dej je na rendlík, pod ně dej kus másla, rozkrájenou petružel, celer, mrkev, jednu strouhanou a usmaženou žemličku; nech to dusit. Udělej bledou jíšku, rozmíchej ji se slanou, hrachovou vodou, dej do toho dušené hlemýždě se vším ostatním a nech to půl druhé hodiny vařit. Dej do hrnéčku půl žejdlíka sladké smetany, rozkloktej v ní čtyry žloutky, vlej je do přecezené, vařící polívky, rozmíchej

to dobře a vlej to do mísy na tři usmažené žemličky, na nudličky rozkrájené.

372. Hrachová polívka.

Uvař a přeceď žejdlík hrachu do hrnku, rozstrouhej půl cibule, zpěň ji na třech lotech másla, přidej k tomu tři měchačky mouky, udělej bledou jíšku, přičiň ji k hrachu, přidej ještě k tomu rozsekanou na drobno, zelenou petružel a celer, trochu majoránky, štipec pepře a jednu očištěnou a s máslem utřenou sardeli; přilej pak vody a nech to hodinu vařit. Usmaž rozkrájený na kostky chlebíček aneb žemličky, dej je do mísy, vlej na ně polívky a dej ji na stůl.

Čočková polívka se týmž způsobem vaří.

373. Houbová polívka.

Rozkrájej pěkné hříbky na lístky a vybravši je, dej je do hrnku. Rozkrájej též něco chlebíčka, přidej ho k houbám, přilej studené vody a nech to vařit. Udělej z másla pěknou, začervenalou jíšku, rozmíchej ji s polívkou a přilej ji k houbám, přidej k tomu rozsekanou na drobno zelenou petružel a celer, trochu přebraného kmínu, osol a nech to půldruhé hodiny vařit.

374. Bramborová polívka.

Oškrábej a vyper několik bramborů, rozpůl a uvař je. Sceď s nich vodu do čistého hrnku, přidej k bramborům kus másla, dvě měchačky mouky a rozmíchej to dobře; přilej k tomu scezenou s bramborů vodu, přilej ještě tolik vody, co by jí na polívku potřebí bylo, přidej soli, trochu majoránky a štipec pepře. Udus mezitím v rendlíčku na másle rozkrájenou na drobno petružel, celer, mrkev, kapustu a por. Přilej pak trochu vody, přeceď to do bramborové polívky a nech ji ještě půl hodiny vařit.

375. Pivná polívka.

Rozkrájej asi s půl talíře chlebíčka, dej ho do hrnku, přilej naň tři žejdlíky piva, přidej drobet kmínu, pět lotů cukru, tři loty čerstvého másla, osol to náležitě a nech to půl hodiny vařit. Vraz do hrnéčku čtyry žloutky, rokloktej je s půlžejdlíkem smetany, přilej to do vařící pivné polívky, rozkloktej to dobře při ohni a vlej to do mísy.

376. Jiná pivná polívka.

Svař dva žejdlíky piva se čtyrmi loty cukru, s trochem soli a dvěma loty másla. Rozkloktej v hrnéčku šest žloutků s trochem piva, přimíchej je do vařícího piva, rozkloktej to dobře u ohně a vlej to do mísy na rozkrájenou na nudličky a usmaženou žemličku. Aneb nalej čistou polívku do koflíčku a podávej ji hostům.

377. Polívka z vína.

Dej do hrnku dva žejdlíky vína, šest lotů cukru, půl oloupané, citronové kůry, zrnko soli a dej to vařit. Rozkloktej v hrnéčku šest žloutků s měchačkou mouky a s trochem vína; přimíchej žloutky do vařícího vína, míchej tím u ohně, až to trochu zhustne a nalej to buďto do koflíčků, aneb do mísy na rozkrájenou na nudličky a usmaženou žemličku.

378. Teplé pivo.

Svař žejdlík dobrého piva s dvěma loty másla, čtyrmi loty cukru, se štipcem tlučeného hřebíčku a skořice. V jiném pak hrnku svař půl žejdlíka smetany. Rozkloktej v hrnéčku šest žloutků a přilivši na ně vařící smetanu, rozmíchej to, pak přilej vařící pivo; míchej tím u ohně, až se to zvedat počne, proceď to skrze sítko, přidej k tomu drobné, citronové kůry a několik lžic araku. Rozmíchavši to dobře, nalévej to do koflíčků aneb do sklenic.

379. Žemlová polívka.

Rozmoč čtyry žemličky ve čtyrech žejdlících studené, čisté vody, přidej pak k tomu kus másla, osol to a nech to půl hodiny vařit. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s půlžejdlíkem smetany, přilej to do přecezené, vařící polívky, rozkloktej to náležitě u ohně a nalej polívku do mísy.

380. Polívka z krupice.

Rozsekej na drobounko zelenou petružel i celer, a dej to do pěti žejdlíků vody svařit; zavař pak do toho půl žejdlíka krupice, přidej k tomu kus másla, osol a nech to půl hodiny vařit. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s půlžejdlíkem smetany, přilej ji do krupice, rozkloktej to dobře u ohně a vlej polívku do mísy.

Polívka z krupek se též tak vaří, s tím toliko rozdílem, že krupky nejméně dvě hodiny vařit se musí.

381. Bavlněná polívka.

Rozkrájej jednu petružel, celer a mrkev, dej to na rendlík a nech to na másle dusit; přilej pak k tomu vody, přidej též koflíček hrachu, nech to půldruhé hodiny vařit a přeceď to. Dej do hrnéčku pět lžic pěkné mouky, rozmíchej je se sladkou smetanou aby to na způsob řídké kapaniny bylo, vraz do toho tři celá vejce, rozkloktej to dobře a vlej to do přecezené, osolené a vařící polívky. Rozmíchej to náležitě u ohně a vlej to do mísy.

382. Polívka z jarních bylinek.

Vezmi jarní bylinky (openec totiž, řebříček, kerblík, jahodové a fialové lístky, zelenou petružel a mladou, zelenou cibulku), vyper je dobře a svař je ve vařící vodě. Proceď a usekej je na prkénku na drobounko, dej je do čistého hrnku, přilej k tomu tu vodu, ve které se vařily, a ještě tolik vody přidej, aby dostatečně polívky bylo.

Dej do hrnéčku dvě lžíce pěkné mouky, rozmíchej ji se třemi loty másla, přidej čtvrt žejdlíka vlažné smetany a čtyry žloutky, rozkloktej to dobře, přilej to pak do vařící polívky, rozmíchej ji dobře u ohně a vlej ji do misy na rozkrájenou na nudličky a usmaženou žemličku.

383. Humburská polívka.

Oloupej se dvou citronů kůru a nech ji ve třech žejdlících vody s kouskem skořice hodinu vařit; proceď to pak, přidej dvanáct lotů cukru, ze dvou citronů přecezenou šťávu a nech to ještě převařit. Rozkloktej v hrnéčku pět žloutků s trochem vody, přimíchej je rychle do polívky, kteráž ale se již vařit nesmí, a nalévej ji do koflíčků.

Ryby.

384. Kapr na černo.

Trhni čtyrliberního kapra, oškrábej ho, vyndej z něho pozorně vnitřnosti, aby se žluč neroztrhla, vypláchni jej dobrým octem, krev s tím octem schovej a kapra na kousky rozkrájej.

Dej do rendlíku rozkrájenou na koláčky cibuli, rozkrájenou petružel, celer a mrkev, malé tři koflíčky rozstrouhaného chlebíčka a též tolik perniku, několik zrnek pepře, nového koření a hřebíčku, čtyry oloupané ořechy, několik umytých, suchých švestek, drobné, citronové kůry, piva tolik, co by se ryba v tom potopila a žejdlík vinového octa. Upraž ještě kousek cukru s máslem do hněda a přidej ho též s kouskem bílého cukru do omáčky, aneb přidej místo hnědého cukru kousek zavařených be-

zinek, osol to a nech to hodinu vařit. Dej pak kapra do toho a uvař jej do měkka. Vyndej ho a urovnej na mísu. Okus pak omáčku a přidej, co by ještě k zlepšení chuti scházelo, buďto octa, buď cukru aneb soli. Přimíchej pak do omáčky smíchaný s rybí krví ocet, nech ji ještě trochu zpejchnout, přeceď ji, polej jí kapra a posyp jej drobnou, citronovou kůrou.

Přileje-li se do omáčky sklenička červeného vína, přispěje to velmi k nadlepšení chuti.

385. Kapr na modro.

Trhni kapra, ale neoškrábej ho, vyndej z něho vnitřnosti, rozkrájej ho na kusy, urovnej je na mísu a polej je lžící vařícího a osoleného vínového octa, čímž pěkně zmodrá. Slej pak ten ocet do rendlíku, přilej ještě octa i trochu vody, přidej k tomu rozkrájenou na nudličky petružel, celer, rozkrájenou cibuli, trochu drobné, citronové kůry, několik zrnek pepře, drobet nového koření a hřebíčku, kousek tymiánu a strouček česneku. Nech to půl hodiny vařit a osol to; vlož pak do toho kapra, přikryj ho pokličkou, ale dej pozor, aby se nepřipálil a nech jej přes čtvrt hodiny vařit. Tolik omáčky musí býti, aby se kapr v ní potopil. Vyndej pak kapra, urovnej ho na mísu, polej ho přecezenou omáčkou a nech jej v chladném místě stydnout. Posyp kapra drobnou, citronovou kůrou a dej ho na stůl. K němu na stůl přidá se nádoba s octem, olejem a pepřem.

Štika, sumec i losos se též tak připravují.

386. Smažený kapr.

Kapr se trhne, oškrábe a na kousky se rozkrájí, nasolí a půl hodiny se ležet nechá; pak se čistým ubrouskem utře, v mouce obalí, v rozklepaném vejci omočí, strouhanou žemličkou posype a v přepuštěném, rozpáleném másle se pěkně usmaží. K němu se přidá salát všelikého druhu, aneb obloží se jím všeliká zelenina.

Štika, okoun, sumec a jiné ryby se též tak smaží.

387. Marinovaný kapr.

Trhni a oškrábej kapra, rozkrájej ho na kousky a osolivši je, peč je na másle. Pekouc je, pomazuj je často máslem. Dej pak pečeného kapra do hluboké mísy a posyp jej kaprlátky a drobnou, citronovou kůrou. Svař zatím s vínovým octem rozkrájenou petružel, celer, stroužek česneku, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku a drobné, citronové kůry; nalej to vařicí na kapra, přikryj to a uschovej to do studena. Přidej ku kapru na stůl nádobu s octem, olejem a pepřem.

Pstruhy, úhoř i sumec se též tak marinují.

388. Omaštěná štika.

Oškrábej a trhni štiku. Dej do rendlíku rozkrájenou cibuli, bobkový list, přilej vody, osol a nech to vařit. Dej pak do toho štiku a přilivši lžíci octa, uvař ji do měkka; nech ji v tom hodinu ležet, pak rozkrájevši ji na kousky a posypavši ji strouhanou žemličkou, polej ji rozpáleným, novým máslem. Ozdob ji zelenou petruželkou a dej ji na stůl po polívce.

389. Fašovaná ryba se sardelovou omáčkou, místo hovězího masa.

Ořezej s kapra všecko maso a ulož je na stranu; kosti a všecko ostatní od ryby uvař v hrnéčku, a maso rozsekej na drobounko. Utři na misce kus másla, přidej k němu tři celá a dvě míchaná vejce, dvě ostrouhané, v mléce máčené a vytlačené žemličky, stroužek náležitě utřeného se solí česneku, štipec tlučeného pepře a všehochuti, přidej k tomu sekané maso, a osolivši to náležitě, promíchej to dobře. Vymaž podlouhlý pekáček máslem, vylož jej papírem, jejž máslem namazalas, dej sekaninu do toho, přikryj to papírem, pomazavši jej máslem, a nech to v troubě v páře půldruhé hodiny péci. (Postav pekáček do větší nádoby, naplněné do polu vařící vodou, a dej to do trouby). Utři pak čtyry umyté sardele s máslem, vybravši z nich kůstky; dej je do hr-

néčku, přilej do něho skleničku červeného, aneb maderského vína a tu ze svrchu dotčených pozůstatků vyvařenou polívku.

Udělej ze tří lotů másla řídkou, začervenalou jíšku, přimíchej ji k sardelím, přidej k tomu trochu drobné, citronové kůry a tři zrnka tlučeného hřebíčku a nech to půl hodiny vařit. Vyklop pak rybu na mísu, udělej okolek z rozkrájené na nudličky a usmažené žemličky, a okrášli rybu zelenou petruželkou. K ní dej do nádobky dotčenou sardelovou omáčku.

390. Nadívaný a na sardelích pečený kapr.

Oškrábej s kapra šupiny a vypitvej ho. Rozetři čtyry loty umytých, vybraných sardelí s máslem; nařezej kapra trochu, jako na porcičky, nasol jej a potři ho sardelemi. Utři v mísce pět lotů másla s třemi sardelemi, kůstky z nich vybravši, přidej k tomu tři vejce, trochu drobné, citronové kůry, kousek se solí utřeného česneku, utřená s máslem jikra aneb mléčí, tři lžíce mléka, drobet soli a strouhané žemličky, aby nádivka ani tuze hustá ani řídká nebyla. Naděj tím rybu a seší ji. Dej na pekáč kus másla, půl cibule, rozkrájenou petružel a celer, dej rybu na to a nech ji hodinu péci. Pomazuj ji často máslem a podlej trochu vody. Rozkrájej ji pak na kousky, urovnavši je pěkně na mísu, polej je přecezenou omáčkou.

391. Pečená štika.

Štika se trhne, oškrábe, vymyje, nasolí a do mísy s cibulí a octem se naloží. Po hodině se vyndá a otře. Nožem se trochu nařeže a s několika umytými, vybranými a s máslem utřenými sardelemi se potře. V pekáči se kus másla rozpustí a rozkrájená na nudličky petružel s celerem se do něho dá; ryba se na to položí a peče. Často se máslem polévá a pomazuje. Rozkrájí se pak na úhledné kousky, položí se na mísu a poleje se přecezenou omáčkou.

392. Naložený okoun aneb štika.

Trhnutému, vyčištěnému okounu aneb štice uřízni hlavu, ocas i boky, a uvař to ve slané vodě. Pak s toho maso ober a dej je na rendlíček, přidej k němu kousek másla, zelenou petružel, celer a drobné, citronové kůry a nech to dusit. Potom rozsekavši to na drobounko a v hrnéčku s přecezenou polívkou to uvařivši, uschovej to k další potřebě. Okouna aneb štiku z kůže svlékni a maso, jako srnčí zadek, na délku slaninou dobře protáhni, pak je do soli, cibule a vínového octa nalož a nech je v tom den ležet. Vlož maso pak do pekáče, máslem je polej, strouhanou žemličkou posypej a pěkně upeč; polévej je často tím mokem, ve kterém naloženo bylo a pomazuj je máslem. Za hodinu jest upečeno. Rozkrájej je pak na kousky a urovnej je na mísu. Omáčku přeceď do svrchu popsané sekaniny, přidej do ní čtyry žloutky a nech to, ustavičně tím míchajíc, na plotně trochu zhustnout a polej tím rybu.

393. Smažená štika.

Rozkrájej štiku na kusy a osolivši ji, nech ji hodinu ležet v citronové šťávě a v koření. Rozstrouhej cibuli, zpěň ji na másle, přidej k ní několik rozetřených s máslem sardelí, přidej k tomu lžíci petruželové polívky a rozmíchej to s pěti žloutky. Ty naložené kusy štiky utři ubrouskem, v těch rozmíchaných žloutcích je omoč, strouhanou žemličkou je posypej a v rozpáleném, přepuštěném másle je usmaž. Přidej k štice buďto salát, buď ji dej na některou zeleninu, aneb k ní udělej buď sardelovou aneb kaparovou (kaprlovou) omáčku.

394. Kadeřenky ze štiky s lasturovou (mušlovou) omáčkou.

Trhnutá a vyčištěná štika se rozpůlí, všecky kosti se z ní vyberou, maso se na lístky rozkrájí a naklepá. Maso, co na lístky se rozkrájeti nedalo, rozseká se na drobno a utře se s kusem másla, se čtyrmi vejci, solí,

drobnou, citronovou kůrou a trochem strouhané žemličky, a lístky se tím potrou. Čistě umyté a kůstek zproštěné sardele se na dlouhé nudle rozkrájejí. Do každého, namazaného lístku položí se taková nudle, lístek se zavine, špejlíčkem se připne a do mísy, máslem namazané, se vloží. Ostatní zbytky a kosti, kteréž se mezitím s petruželí a celerem uvařit daly, přecedí se. Trochu té polívky se pod kadeřenky vleje, ony žemličkou se posypou a v troubě se hodinu pekou, často však se mastí a polévají.

As dvadcet lastur (mušlí) nožem čistě oškrábej a z několika vod čistě vymej; dej je na rendlík, podlej je půlžejdlíkem vína a půlžejdlíkem vody, přidej k tomu rozkrájenou cibuli, bobkový list, kus másla, trochu tlučeného pepře a soli, dej je k ohni a když se vařit počnou, zamíchej je, aby se všecky stejně otevřely. Vařit se však nesmějí. Omáčku s nich slej do hrnéčku, ve kterémž rozmíchalas dva loty másla s dvěma měchačkami mouky, přidej k tomu čtyry vybrané, s máslem utřené sardele, z jednoho citronu šťávu a nech to svařit. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem vína, přimíchej je k omáčce a kloktej tím u ohně, až to trochu zhustne. Vyndej kadeřenky na mísu a polivši je omáčkou, oblož je lasturami (mušlemi). Aneb udělej k nim sardelovou omáčku podlé čís. 42.

395. Štika pečená se smetanou.

Trhnutou a čistě oškrábanou štiku nasol a dej ji do pekáče; pod ni dej kus másla, cibuli, trochu pepře a pět hřebíčků, polej ji půlžejdlíkem kyselé smetany, oblož ji čtyrmi umytými, na drobno rozkrájenými sardelemi, jednou citronovou kůrou, s dvěma bobkovými listy, kaprlátky a rozkrájeným na kousky máslem, a nech ji péci. Polévej ji často a obkládej ji máslem. Bylo-li by málo šťávy, přilej kyselé smetany. K posledku ji posyp strouhanou žemličkou a nech ji dopéci. Rozkrájevši ji úhledně, vlož ji na mísu, polej ji přecezenou omáčkou, do které dva žloutky rozkloktat můžeš, a dej ji na stůl.

396. Úhoř s raky a úhelkami (žampiony).

Když se úhoř zabije, nařízne se kůže jeho okolo hlavy a stáhne se, úhoř vypitvá se a rozkrájí na kousky a nasolený nechá se půl hodiny ležet. Klepétka a ocásky z uvařených raků se oloupají a úhelky se přeberou a očistí. Raci i úhelky se na úhoře položí, s trochem tlučeného pepře se posypou, sklenice vína, šťáva z jednoho citronu a trochu polívky se na to naleje, pak se to dusí, až úhoř změkne. Úhoř pak urovná se na mísu. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem polívky, přilej je do přecezené, vařící omáčky, kloktej ji u ohně, až se zvedat počne, polej jí úhoře, ozdob jej račím máslem a dej ho na stůl.

397. Štika aneb okoun se slaninou (na holandský způsob).

Trhni štiku aneb okouna, vyčist a rozpůl je a všecky kosti z nich vyber, rozkrájej je na kusy, kůži svlékni a každý kus náležitě slaninou protáhni a osol. Dej do rendlíku kus másla, rozstrouhanou cibuli, bobkový list, několik zrnek pepře a hřebíčku. Polož kusy této ryby na to, mezi ně dej několik citronových koláčků, přikryj je a nech je při mírném ohni dusit. Kosti a všecko ostatní od ryby se zatím se zeleninou a trochem hrachu uvařilo, a drobet z té polívky se přecedí a na štiku aneb okouna se naleje.

Udělej ze šesti lotů másla a dvou měchaček mouky řídoučkou, bledou jíšku, rozmíchej ji s polívkou, přidej k tomu ze dvou citronů šťávu a nech to svařit. Udušenou štiku aneb okouna urovnej na mísu, šťávu z těchto ryb vyceď do citronové omáčky, přimíchej k ní čtyry žloutky, rozkloktej to u ohně dobře, polej tím štiku a oblož ji rozkrájeným citronem aneb uvařenými raky a dej ji na stůl.

S u m e c i l o s o s mohou se též tak připravit.

398. Štika s kyselou, sardelovou omáčkou.

Trhnutou a oškrábanou štiku rozkrájej na kusy a kůži s ní stáhni. Dej do rendlíku rozkrájenou cibuli, dva stroučky česneku, šest umytých, vybraných a na kousky rozkrájených sardelí, několik zrnek pepře, trochu tymiánu, ze dvou citronů kůru, i šťávu z nich, a jednu rozmočenou žemličku. Vlož osolenou rybu do toho, nech ji v tom půl hodiny ležet a obracej ji. Pak ji polej půllibrou rozpáleného másla, posyp ji strouhanou žemličkou, přikryj ji papírem a nech ji v troubě péci. Urovnej ji pak na mísu, rozkloktej tři žloutky s trochem vína, přimíchej je do přecezené, vařící omáčky, rozkloktej to náležitě u ohně, polej tím rybu a dej ji na stůl.

399. Štika s raky a úhelkami (žampiony).

Rozkrájej na menší kousky dobře očištěnou štiku, vyber z nich kosti, svlékni s nich kůži a nasol je. Kosti a všecko ostatní od štiky uvař s petruželí, celerem a hrachem.

Dej kus másla do rendlíku, čistě obrané, syrové úhelky, trochu tlučeného pepře a z půlcitronu šťávu; dej rybu na to a nech ji dusit. Udělej ze tří lotů másla bledou jíšku, rozmíchej ji s přecezenou polívkou z těch rybích pozůstatků, přilej k tomu sklenici vína a nech to dusit. Mezi tím uvař raky, klepétka i ocásky oloupej a přidej je k omáčce. Urovnej udušenou štiku na mísu, polej ji omáčkou a ozdobivši ji račím máslem, oblož ji rozkrájeným na čtvrtky citronem.

Sumec, okoun, parma, línek i pstruh se touž omáčkou upraviti mohou.

400. Pečený losos.

Kus od ocasu nejlépe se k pečení hodí. Takový kus rozkrájí se na kusy a naloží se na několik hodin do soli, octa a pepře. Pak se vyndá, v rozpuštěném másle se omočí, na máslo do pekáče se položí a peče. Ke kostem a ostatním zbytkům od lososa přidá se petružel, ce-

ler a hrách, a uvaří se polívka. Pak udělá se bledá jíška ze tří lotů másla a měchačky mouky, rozmíchá se s přecezenou polívkou, a do ní přidá se drobná kůra i šťáva z citronů. To nechá se půl hodiny vařit, pak naleje se na lososa, kterýž se dopéká. Losos urovná se potom na mísu a poleje se omáčkou.

401. Smažený losos.

Losos se na kusy rozkrájí a nasolí, po hodině se ubrouskem utře, v roztlučeném vejci se omočí, žemličkou posype a v rozpáleném, přepuštěném másle se usmaží.

402. Losos s kaparovou omáčkou.

Rozkrájej lososa na kusy a nalož jej do soli a koření. Rozpusť na pekáči kus másla, vlož lososa na to, posyp jej strouhanou žemličkou, a nech ho péci; mezitím jej často máslem pomazuj. Rozpal v hrnéčku čtyry loty másla, dej do něho lžíci kaparek (kaprlátek), rozmíchej to s dvěma měchačkami mouky, přilej k tomu sklenici vína, trochu octa, drobet tlučeného pepře a soli. Nech to dobře svařit, polej tím lososa a nech jej dopéci. Urovnej pak lososa na mísu a polej ho přecezenou omáčkou.

403. Losos s pažitkou.

Rozkrájej lososa na tenké lístky, a vyber z nich kosti i kůži sejmi. Vymaž tlustě máslem mísu, v nížto losos na stůl se dá. Polož lososa do mísy, kladouc kousek po kousku vedlé sebe, posyp jej solí a pepřem, dej pod něj i naň trochu sekané na drobno pažitky, oblož jej máslem, přiklop ho jinou mísou a nech jej zpovolna péci. Obrátivši jej jednou, pokrop ho k posledku šťávou z jednoho citronu.

404. Losos a pstruzi na modro.

Losos aneb pstruh, čistě připravený, rozkrájí se na kusy a polije se, jako kapr, vařícím, osoleným octem. Do rendlíku

dá se rozkrájená cibule, petružel, celer, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, bobkový list, tymián, citronová kůra, tolik rakouského vína co vody i vinního octa, náležitě se to osolí, a nechá se to vařit. Pak se do toho vloží losos aneb pstruh a nechá se vařit, losos půl hodiny, pstruh čtvrt hodiny. Pak urovná se losos na mísu a omáčka se přecedí naň. Vystydlý dá se na stůl a mísa se ozdobí citronovými koláčky.

Sumec i mník se též tak na modro vaří.

405. Pečený úhoř.

Kůže se zabitého úhoře se stáhne, úhoř na kousky se rozkrájí a nasolí. Na špejlík napíchne se pokaždé jeden kousek úhoře, pak lístek šalvěje a koláček rozkrájené žemličky, zas lístek šalvěje, potom kousek úhoře i tak pořád, až úhoře dobereš. Na pekáči se rozpustí kus másla, úhoř se na ně vloží, zpovolna v troubě se peče a často se máslem polévá. Úhoř urovná se na mísu do kola, pokaždé klade se kousek úhoře a kousek pečené žemličky, a mísa se dokola ozdobí čerstvými, šalvějovými i citronovými lístky.

406. Marinovaný losos.

Trhnutý losos se oškrábe, očistí, na kusy rozkrájí a v rendlíku ve slané vodě s cibulí a bobkovým listím se čtvrt hodiny vaří; pak se to odstaví a losos hodinu se v tom nechá, aby sůl se do něho vtáhla; potom se losos do nějaké hluboké nádoby urovná. Mezitím vaříž hodinu dvě telecí, na drobno rozkrájené nožičky ve vodě, ve kteréž se losos vařil, přilej vína i octa podlé velikosti lososa, přidej rozkloktané dvě vejce a nech to opět zpovolna vařit. Přeceď to pak skrz ubrousek tolikkrát, až to čisto bude. Oloupej a rozkrájej na drobno kůru se dvou citronů, citrony pak rozkrájej na koláčky a nastrkej je mezi kusy lososa a kůrou je posypej. Vlej tolik přecezené omáčky na lososa, aby jí výše prstu pokryt byl a nech to v chladném místě stydnout. Pak obvaž to papírem a uschovej to.

407. Pstruzi v rosole.

Vypitvej a oškrábej pstruhy a rozkrájej je. Do rendlíku dej oškrábané se dvou kaprů šupiny, rozkrájenou cibuli, též několik cibulových pokožek, petružel, celer, citronovou kůru, několik zrnek pepře, nového koření, hřebíčku, kousek tymiánu, bobkový list, přilej vinního octa a něco hrachové vody, osol to náležitě a nech to hodinu vařit. Vlož pstruhy do toho, uvař je a vyndej na mísu. Do omáčky vraz jedno umyté vejce, upraž kousek cukru, přidej ho k tomu a nech to ještě chvíli vařit. Uvaž ubrousek k čtyrem nohoum obrácené židle a proceď to skrz něj do čisté nádoby. Vlej trochu toho rosolu do formy, nech to u ledu aneb v chladném místě stuhnout, urovnej pstruhy do prostřed rosolu tak, aby s prst široká mezera mezi formou a pstruhy zůstala, a vlož mezi pstruhy, pokuď jen to možná, ovařený, rozebraný karfiol, úhelky (žampionky), a oloupané račí ocásky a klepeta, pak nalej ostatní rosol na to a nech to u ledu aneb v chladném místě stuhnouti. Když pstruhy na stůl dáti chceš, omoč formu v horké vodě, otři ji a vyklop rychle rosol na mísu a ozdobiž jej zeleným listím a rozkrájeným na čtvrtky citronem.

Kapr, štika, línek i úhoř mohou se též tak připravit.

408. Pečení mníci.

Mník se trhne a nasolí. Na rendlík na rozpuštěné máslo se položí a zpovolna peče; mezitím pomazuje se máslem a posype se drobně sekanou šalvějí. Upečený dá se na mísu a posype se strouhanou, smaženou žemličkou.

409. Smažené mřenky.

Mřenky se očistí a nasolí. Po hodině se otrou a v roztlučeném vejci se omočí, moukou a strouhanou žemličkou se posypou, v rozpáleném másle se usmaží a na míse zelenou petruželí se posypají.

410. Štika se sardelemi.

Rozkrájej štiku na kusy, osol a nech ji na másle dusit. Vymyj několik sardelí, vyber z nich kůstky, a rozsekej je na drobno se zelenou petruželkou a cibulí. Zpěň to v rendlíku na másle, zapraž to měchačkou mouky a přilej k tomu trochu hrachové vody a drobet kyselé smetany. Nech to ještě chvíli vařit, nalej to pak na štiku, nech ji v tom zpejchnout a urovnavši ji potom na mísu, polej ji přecezenou omáčkou.

411. Smíšenina či ragout (ragú) z ryb.

Uvař několik kousků kapra a několik kousků štiky ve slané vodě; uvař též dvě růže karfiolu a otépku šparglu, máš-li ho, čtvrt kopy raků a hrst smržů aneb hřibů. Uvařené ryby rozkrájej na kousky a přidej k nim oloupané račí ocásky, rozebraný na kousky karfiol, špargl a smrže aneb hřiby. Udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s přecezenou polívkou, ve které se svrchu dotčené věci vařily a nech to svařit. Dej to pak na mísu a ozdobiž to račím máslem, udělej totiž hromádky z něho na smíšeninu. Okolek udělej buďto z máselného aneb křehkého těsta.

412. Mřenky aneb ovesničky v omáčce.

Dej na rendlík rozkrájenou cibuli, strouček česneku, několik zrnek celého pepře, nového koření, hřebíčku, přilej k tomu tolik rakouského vína, co octa, a trochu vody, osol to a nech to vařit. Dej pak ovesničky do toho a uvařivši je, vyndej je na mísu. Můžeš je toliko tou přecezenou omáčkou polít a je dát vystydnout; aneb utři s máslem několik umytých a obraných sardelí, dej je do hrnéčku, vraz k nim tři žloutky, přidej k nim měchačku mouky, trochu rakouského vína, rozmíchej a vlej to do přecezené, vařící polívky, ve které se mřenky aneb ovesničky vařily. Polej tím ryby a dej je na stůl.

413. Ústřice s úhelkami (žampiony) a raky.

Dej na rendlík játra ze štiky, dobře obrané úhelky a oloupaná z uvařených raků klepétka i ocásky, nech to dusit na másle s usekanou na drobno petruželkou a solí, zapraš to měchačkou mouky, přilej pak k tomu rakouského vína a nech to převařit. Dej to pak na mísu a oblož to ústřicemi a zaceď všecko citronovou šťávou.

414. Treska (štokfiš) omaštěná s křenem.

Dobře močená treska se přemyje, na kousky se rozkrájí a ve slané vodě uvaří. Když se dosti do měkka uvařila, sejme se s ní kůžička, urovná se na mísu, posype se strouhanou, žemlovou kůrou a omastí se novým, rozpáleným máslem a posype se usmaženou cibulkou. Smetanový křen podle čís. 48. přidá se k ní do nádobky na stůl.

415. Dušená treska.

Ustrouhej cibuli; vyber několik umytých sardelí, rozsekej je na drobno a zpěň je s cibulkou v rendlíku na másle. Ulož do toho dobře umytou a na kusy rozkrájenou tresku a nech ji dusit. Přilévej jenom trochu vody, neboť sama ze sebe dosti šťávy vydává. Pak sejmi s ní kůži, polož ji na mísu, polej ji přecezenou omáčkou a udělej okolek ze smažených žemliček, rozkrájených na nudličky.

416. Smažená treska.

Pěknou tresku dobře vyper, kůžičku s ní stáhni, na kusy ji rozkrájej, osol a po nějaký čas ji v soli ležet nech. Rozetři s máslem několik umytých a vybraných sardelí, potři tím tresku, obal ji v mouce, omoč ji v rozklepaném vejci, posyp ji strouhanou žemličkou a usmaž ji v rozpáleném másle. Přidej k ní do nádobky buďto smetanový křen podlé čís. 48. aneb hořčici.

Želvy, žáby, raci, hlemýždi, ústřice a lastury (mušle).

417. Želva.

Polož želvě horké železo na záda; načež ona hlavu, ocas a nohy vystrčí, kteréž se ji useknou; potom se do vody vykrvácet dá. Dej ji pak do vařící vody, nech ji deset minut vařit, pak vlož ji do studené vody, aby vystydla. Sloupni svrchní skořepinu, maso vyber, žluč i vnitřnosti vyndej a maso na kousky rozkrájej.

Ustrouhej cibulku, zpěň ji na másle, přidej k ní lžíci mouky, udělej bledou jíšku, rozmíchej ji s trochem té vody, v nížto želva se vařila, přimíchej k tomu skleničku madérského vína, přidej též trochu tlučeného pepře, drobnou kůru se dvou citronů, drobně rozsekanou, zelenou petružel a šťávu z jednoho citronu, a nech to svařit. Vlož pak do této omáčky rozkrájené, želví maso a udus je. Máš-li úhelky (žampiony) aneb jídelné homoliky (tartofle), přidej je k té omáčce. Vyndej pak želví maso na mísu, polij je přecezenou omáčkou a oblož želvu rozkrájenou na nudličky a smaženou žemličkou. Aneb udělej okolek z máselného těsta.

418. Zadělávané žáby.

Zadní jenom stehýnka od žab, zelenou pruhou na zádech znamenaných, se ke kuchařské přípravě hodí. Kůže se se žáby svlékne, stehýnka se uříznou a čtyryadvadcet hodin v čerstvé vodě se močí. Pak rozstrouhá se cibulka,

zpění se na másle, udělá se z měchačky mouky bledá jíška, rozmíchá se s trochem vody, osolí se a žabky vloží se do toho; přidá se ještě rozsekaná na drobno, zelená petruželka, trochu pažitky, drobet tlučeného pepře, a žabky udusí se na měkko. Podlé libosti přidá se několik sardelí. Tři žloutky rozkloktají se v hrnéčku s trochem polívky a přimíchají se se šťávou z jednoho citronu do omáčky. Žabky pak urovnají se na mísku a polijí se omáčkou.

419. Smažené žáby.

Připravené žáby se osolí a půl hodiny se ležet nechají, pak se otrou, v mouce se obalí, v rozklepaném vejci omočí, žemličkou posypou a v rozpáleném, přepuštěném másle se usmaží. Urovnají se na mísku a zelenou petruželi se ozdobí.

420. Raci v omáčce.

Raci se čistě umyjí, z ocásků se žilky vytáhnou, zelenou petruželí, trochem kmínu a soli se posypou, pivem se polejí a tak dlouho se vaří, až zčervenají. Mezitím utři v hrnéčku tři loty másla s trochem mouky, přidej k němu drobně sekanou pažitku a rozmíchej to se žejdlíkem vařící smetany; vraz do toho ještě dva žloutky, rozkloktej to dobře u ohně, vlej to na mísu a urovnej do ní raky.

Aneb rozsekej tři loty oloupaných, sladkých mandlí, zavař je do půldruhého žejdlíka smetany a přeceď je skrz sítko; dej pak do toho šest žloutků a míchej tím u ohně tak dlouho, až to zhustne a vlej to na raky, na míse urovnané.

Můžeš raky také ve vodě s kmínem a solí uvařit a zelenou petruželí na míse ozdobit.

421. Nadívané hlemýždi (šneci).

Uvař půl kopy hlemýžďů ve vodě, vyndej je ze skořápek, odloupni černou kůži, odřízni ocásky, umyj je v soli,

potom dobře ve vodě, a vař je v rybí aneb v hovězí polívce, až změknou. Vyvař též škořápky ve slané vodě, čistě je vypláchni a vysáknout je nech. Umyj sedm lotů sardelí, vyndej z nich kůstky a utři je na mísce se čtvrtlibrou másla, přidej k tomu čtyry vejce, rozsekanou na drobno s jednoho citronu kůru, strouček se solí utřeného česneku a tolik strouhané žemličky, aby z toho lehká nádivka byla. Rozmíchej to dobře, dej na zpod škořápek kousek nádivky, polož na ni jednoho hlemýždě a vyplň nádivkou škořepinu. Vymaž mísu máslem a urovnej hlemýždě do ní. Zbylo-li by trochu nádivky, rozmíchej ji s trochem polívky, ve které se hlemýždi vařili, přidej k tomu kousek másla, trochu všehochuti, trochu drobné, citronové kůry; vlej to pod hlemýždě a nech je půl hodiny péci. Přidej také podlé libosti trochu vína.

Když toho třeba, můžeš škořápky, jenom bez hlemýžďů, pouze svrchu popsanou nádivkou naplniti a upéci.

422. Hlemýždí ocásky.

Dej dusit dobře očištěné, hlemýždí ocásky na másle se strouhanou cibulí; a když cibulka zčervená, dej je na talíř, a ozdob je smaženou, rozkrájenou na nudličky žemličkou. Aneb přidej k nim do nádobky kyselý křen (výmrdu) podlé čís. 49.

423. Ústřice (austrye).

Dobré, buďto anglické aneb holštýnské ústřice vezmou se, umyjí se čistě a otevrou se nožíčkem, k tomu zvláště ustanoveným, a kartáčkem, ve slané vodě omočeným, vytrou se pozorně odštipky ze skořepin tak, aby šťáva z ústřic se nevytřela. Tak upravené urovnají se na mísu a podávají se zároveň s citrony, na čtvrtky rozkrájenými, aby každý podlé libosti ústřice citronovou šťávou zaceditì mohl.

424. Ústřice s omáčkou.

Vyřízni ústřice ze škořápek, dej je do rendlíku, podlej je vínem a dej je k ohni, vařit se však nesmějí, sice by ztvrdly. Slej pak s nich víno, nech ho trochu vyvařit, přidej pak kousek utřeného se solí česneku, trochu pepře a šťávu z jednoho citronu. Nech to svařit; rozkloktej čtyry žloutky s trochem vína a přimíchej je k omáčce, vlej to na mísu, očisť ústřice a dej je na omáčku.

425. Lastury (mušle).

Oškrábej čistě nožem lastury a dobře je z několika vod umyj. Dej je na rendlík, podlej je napolo vodou a napolo vínem, přidej k nim rozkrájenou cibuli a bobkový list. Jak mile se vařit počnou, promíchej je, aby se všecky stejně otevřely. Urovnej je pak na misku a udělej okolek z citronů, na čtvrtky rozkrájených.

426. Lastury s omáčkou.

Uprav lastury jak svrchu udáno. Když se lastury otevřely, sceď s nich omáčku. Přidej k lasturám kus másla, trochu tlučeného pepře a soli; promíchej je opět, vařit se ale nesmějí. Rozmíchej v hrnéčku kousek másla s trochem mouky, promíchej to s lasturovou polívkou, dej do toho několik s máslem utřených sardelí, z jednoho citronu šťávu a nech to vařit. Rozkloktej podlé množství lastur několik žloutků s trochem vína, přimíchej je k omáčce, rozkloktej ji dobře u ohně, vlej ji na mísu a oblož ji lasturami. Aneb urovnej lastury na mísu a přidej k nim omáčku do nádobky.

Ještě některá postní jídla a vejce.

427. Knedlíky z ryb.

Kapr se trhne, čistě vykuchá, kůže s něho se stáhne a kůstky z něho se vyberou a na drobno se to rozseká. Usmaž na másle rozstrouhanou cibuli, přidej k ní na drobno rozsekanou petruželku, tu sekaninu, na kostky rozkrájené mlíčí z kapra i krev z něho, čtyry celá vejce, osol to náležitě a přidej tolik strouhané žemličky, abys z toho knedlíky dělat mohla. Zavař je do rybí polívky aneb do vařící vody. Vyndej je pak na mísu a posypavši je strouhanou žemličkou, polej je rozpáleným, novým máslem.

428. Jitrničky ze štiky.

Oškrábej štiku, vykuchej ji, kůstky z ní vyber, kůži s ní stáhni a maso na drobounko rozsekej. Umyj čtyry sardele, kůstky z nich vyber a s máslem je utři; přidej k nim dvě ostrouhané, v mléce máčené a vymačkané žemličky, drobnou, citronovou kůru, trochu roztlučeného hřebíčku a nového koření, rozmíchej to všecko dobře, vyndej to na vál, posypaný moukou, a vyválej podlouhlé šišky na způsob malých jitrniček. Omoč je v rozklepaném vejci, posyp je strouhanou žemličkou i parmazánem, a usmaž je v rozpáleném másle. Můžeš jimi buďto zeleninu obložit, buď s nějakou omáčkou, ku př. s křenem aneb hořčicí je na stůl dát, aneb jen zelenou, usmaženou petruželkou je ozdobit.

429. Pudding z ryby.

Trhni kapra, vykuchej a vymyj jej, kosti vyber, kůži s něho sejmi a maso na drobounko rozsekej. Utři na místce čtyry loty másla, přidej k němu osm vajec, to rozsekané maso, dvě ostrouhané, v mléce máčené a v ubrousku vytlačené žemličky, drobnou, citronovou kůru, trochu tlučené všehochuti, osol to náležitě a rozmíchej to dobře. Bylo-li by to tuze řídké, přidej k tomu trochu strouhané žemličky. Vymaž ubrousek máslem, dej míchaninu do něho, zavázavši jej volně, dej ho do vařící vody a nech to hodinu vařit. Vyklop to pak na mísu, posyp to strouhanou žemličkou a polej rozpáleným, novým máslem.

430. Paštičky z ryby.

Vezmi kus štiky, aneb kapra, sejmi s něho kůži, vyber z něho kosti a rozsekej ho na drobounko. Rozstrouhej jednu cibuli, zpěň ji na másle, přidej k tomu rybu, též čtyry vyčištěné, s máslem utřené sardele a trochu tlučeného pepře; nech to dusit a protlač to pak skrze sítko. Udělej podlé čís. 39. z máselného těsta paštičky, pak naděj je udušenou rybou.

431. Buchtičky na páře pečené s raky.

Dej na mísu dva žejdlíky mouky, rozžmol v ní tři loty másla, přidej k tomu tři lžice dobrých kvasnic, tři loty tlučeného cukru, osm žloutků, drobné, citronové kůry, trochu soli, a zadělej to smetanou a promíchej to náležitě s měchačkou tak, že se to již více měchačky nechytá a nech to kynout. Uvař dvadcet raků, oloupej ocásky a klepeta, rozsekej je na drobounko, přidej k nim čtyry loty oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí, utři to s trochem račího másla, které udělalas podlé čís. 143. ze skořepin a osol to trochu. Vyndej vykynulé těsto na vál, posypaný moukou, a udělej malé buchtičky, do kterých hromádku toho sekaného masa zaobalíš. Vymaž pekáč račím máslem, urovnej buchtičky do něho,

jednu vedlé druhé, pomaž každou račím máslem, polij je třemi žejdlíky vařící smetany a nech je v troubě pěkně upéci. Vyndej pak je pozorně na mísu, rozkloktej do té smetany, ve které se pekly, několik žloutků a kus roztlučeného cukru, míchej tím u ohně, až se to zvedat počne a podlej tím buchtičky.

432. Nudle s raky.

Udělej ze dvou, celých vajec a jednoho žloutku nudličky, svař je ve smetaně, přidej k nim kus račího másla a tři loty cukru, na kterémž ostrouhalas půl citronu a uvař je do husta. Utři na míse čtyry loty másla, dej do něho ty vychladlé nudle, rozkrájené na drobno, račí ocásky a klepeta a tři žloutky; rozmíchej to dobře a přimíchej k tomu udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, dej nudle do ní a nech je upéci. Posyp je pak cukrem a dej je na stůl.

433. Fašované artičoky. *)

Uvař dobře vyprané artičoky, ober je, srdéčka z nich vyndej a s oloupanými račími ocásky a klepýtkami je na drobounko rozsekej. Utři na mísce kus másla, přidej k němu podlé množství artičoků několik vajec, trochu tlučeného pepře, soli a trochu strouhané žemličky; rozmíchej to dobře, naděj tím artičoky a přikryj to lístkem. Udělej z másla trochu bledé jíšky, rozmíchej ji s dobrou, hovězí polívkou, svař to, vlož pak do té omáčky fašované artičoky a vař je několik minut. Dej je pak na mísu, podlej je omáčkou a ozdob hromádkami račího másla.

434. Knedlíčky s raky.

Uvař půl kopy raků, klepeta a ocásky oloupej, na malé kousky je rozsekej a ze škořepin udělej podlé čís. 143. máslo. Utři na mísce čtvrt libry toho másla, přidej

---

*) Jinak slove artičok bodlák vlaský aneb zahradní kardus.

k němu čtyry žloutky, jedno, celé vejce, čtvrt libry mouky, trochu soli a půl strouhané žemličky; promíchej to náležitě a zavař do dvou žejdlíků smetany lžičkou malé knedlíčky. Vyber je cedníčkem, vylož mísu máselným těstem, udělaným podlé čís. 39., urovnej knedlíčky do něho a posyp je rozsekanými raky. Smetanu svař, až na žejdlík, přimíchej k ní osm žloutků, čtyry loty tlučeného cukru, nalej ji na knedlíčky a nech to zpovolna v troubě hodinu péci.

435. Nákyp z raků.

Uvař půl kopy raků, klepeta a ocásky oloupej a na drobno rozsekej; ze skořepin udělej máslo podlé čís. 143. Čtvrt libry toho másla na mísce se šesti žloutky utři, přidej k němu čtyry loty tlučeného cukru, dva loty oloupaných a rozstrouhaných, sladkých mandlí, tři ostrouhané, v mléce máčené a v ubrousku vymačkané žemličky, štipec soli a to rozsekané račí maso. Rozmíchej to dobře, pomaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to v páře zpovolna hodinu vařit. Vyklop a posyp to cukrem. Můžeš to také do malých, máslem vymazaných a žemličkou posypaných tvořídek nalít a upéci, pak je vyklopit, na mísu urovnat a cukrem posypat.

436. Svítek s úhelkami (žampiony) a parmazánem.

Rozstrouhej jednu cibulku, zpěň ji na másle, přidej k tomu dobře umyté úhelky, trochu citronové šťávy a soli; nech je dusit, až změknou; rozsekej je pak na drobno a promíchej je se čtvrtlibrou rozstrouhaného parmazánu. Utři na mísce čtyry loty másla, přidej k němu osm žloutků, tři v mléce máčené a vymačkané žemličky, přidej k tomu úhelky s parmazánem a rozmíchej to dobře. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, vlej to do ní a nech to v troubě zpovolna hodinu péci. Vyklop to na mísu a ozdob to zelenou petruželkou.

437. Smažené omeletky s raky.

Oloupej s uvařených raků ocásky a klepeta, rozsekej je na drobno, rozstrouhej tři loty oloupaných, sladkých mandlí, dej je na rendlíček, přidej k tomu tři loty tlučeného cukru, několik žloutků a štipec soli; nech všecko svařit, rozmíchej to dobře a nech to vystydnout. Upeč podlé čís. 319. omeletky, potři je tou sekaninou, zaviň je, rozkrájej je v půli, omoč je v rozklepaném vejci, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Posyp je cukrem a skořicí a urovnej je na mísu.

438. Tvarůžky.

Rozstrouhej libru očištěného, kozího syrečku, utři jej se čtvrtlibrou másla, přidej k tomu čtyry žloutky, čtyry celá vejce, trochu rozsekané na drobno pažitky, trochu soli a tolik strouhané žemličky, abys z toho udělat mohla tvarůžky s dlaň velké a s prst tlusté. Usmaž je v rozpáleném másle do zlatova, dej je na mísu a ozdob je zelenou petruželkou. Se salátem poskytují dobrou večeři.

439. Koblížky z bramborů.

Uvař pět velkých, pěkných bramborů, nech je vystydnout, rozstrouhej je, dej je na mísku, přidej k nim tři žloutky, tři celá vejce, osol to a přimíchej k tomu tolik mouky, abys to na vále rozválet mohla. Uvař několik raků, oloupej a rozsekej klepýtka i ocásky, rozsekej též kousek štiky, na másle dušené, a několik dušených na másle hříbků; rozmíchej to s kouskem račího másla, přidej k tomu tři vejce, osol a rozmíchej to. Rozválej pak těsto s péra tlustě, udělej z nádivky hromádky, přikryj je těstem a vykrouhej kružádkem aneb vínní skleničkou kulaté koblížky; usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle, posyp je cukrem a urovnej je na mísu.

440. Brambory se hříbky.

Usekej hříbky na drobno, a udus je na másle se zelenou petruželí, rozsekanou na drobno, se solí a trochem pepře. Uvař nevelké brambory, rozkrájej je na lístky, vymaž tvořídko máslem, polož do něho vrstvu bramborů, vrstvu hříbků a raky, máš-li některé, posyp to oloupanými, račími ocásky a klepýtkami, polož na to zas brambory a t. d., nech ale formu se dva prsty neplnou. Rozkloktej dvě vejce do půl žejdlíka smetany, polej jí bramborky, oblož je novým máslem a nech to v troubě upéci.

441. Rýžovec s raky.

Vyper půl libry rýže nejprvé ve vařící, pak ve studené vodě několikkrát; nalej na ni tři žejdlíky dobrého mléka, přidej čtvrt libry másla, čtvrt libry cukru, štipec soli a svař to hustě. Uvař kopu raků, klepeta a ocásky oloupej a rozsekej, a ze skořepin udělej podlé čís. 143. račí máslo. Polovic toho másla smíchej se svrchu dotčenou rozsekaninou a vyvařenou rýží, přidej pak k tomu dvanáct žloutků, promíchej to dobře a přimíchej k poslедku udělaný z bílků sníh. Vymaž mísu máslem, dej rýži do ní a nech to půldruhé hodiny zpovolna péci. Posyp rýžovec cukrem a dej ho na stůl. To stačí dvanácti osobám.

442. Pokroutky z čerstvých švestek.

Udělej ze dvou vajec, z jednoho žloutku, půl žejdlíka mléka, z lotu cukru, ze zrnka soli a z mouky řídkou kapaninu, a rozmíchej ji dobře. Udus trochu švestky na cukru a skořici, a nech je prochladnout. Vyndej pecky a místo nich nastrkej cukrované mandle. Napíchni každou švestku na tenký špejlíček, obal ji v těstě a usmaž je v rozpáleném másle. Obal je pak v cukru, urovnej je na mísu a dej je na stůl.

443. Nadívané oplatky s kaštany.

Uvař libru kaštanů ve vodě, oloupej je čistě, dej je do rendlíku, přidej k nim tři loty cukru, půl ostrouhané, citronové kůry, trochu tlučené skořice, trochu vína a lžíci vody; svař to na kaši a rozmíchej to dobře. Nastříhej z oplatků čtyrhranné, podlouhlé kousky, potři je tou kaštanovou nádivkou a polož pokaždé dva a dva na sebe. Dej do hrnéčku dvě celá vejce, jeden žloutek, půl žejdlíka mléka, lžičku vína, štipec soli a rozmíchej to s moukou na řídkou kapaninu. Omoč složené oplatky v té kapanině, usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle, posyp je cukrem a urovnej je na mísu.

Vejce.

444. Nadívaná vejce.

Uvař deset vajec na tvrdo, rozkrájej je na dlouhé polovičky, vyndej žloutky na mísu, a utři je se čtyrmi loty másla. Umyj pět lotů sardelí, vyndej z nich kostičky, utři je též se čtyrmi loty másla, přidej je do misky, přičiň k tomu také čtyry, celá vejce, rozsekanou na drobno, citronovou kůru, trochu rozsekané na drobno, zelené petružele, tři lžíce mléka, trochu soli a tolik strouhané žemličky, aby to husté bylo jako nádivka. Rozmíchej to dobře, a naplň tím rozpůlené bílky a vyplň je, aby byly kulaté, jako celá vejce. Vymaž rendlík máslem a dej nadívaná vejce do něho, bílkem pokaždé dolů. Zbylo-li trochu nádivky, rozmíchej ji s půlžejdlíkem smetany, vlej to pod vejce a nech je půl hodiny péci. Urovnej pak vejce na mísku, aneb oblož jimi špenát.

445. Fašovaná vejce.

Uvař deset vajec na tvrdo, rozpůl je na délku, vyber z nich žloutky a dej je na mísu. Uvař patnáct raků, ocásky a klepýtka oloupej a udělej ze skořepin máslo podlé čís. 143.; uvař též trochu chřesti (šparglu) a odkrájevši od něho ty bílé kousky dole, rozkrájej jenom to zelené a měkké. Utři uvařené na tvrdo žloutky s račím máslem, přidej k tomu dvě, celá vejce, rozkrájené, račí ocásky a klepýtka, špargl, jednu ostrouhanou, v mléce máčenou žemličku, trochu soli a lžíci strouhané žemličky. Rozmíchej to dobře a naděj tím rozpůlené bílky, dajíc vždy dvě půlky k sobě, aby jako celá vejce vypadala; obal je v oplatky, omočené dříve v rozklepaném vejci, pomaž je svrchu zas vejcem, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Urovnej je na mísku, udělej k nim buďto smržovou aneb hříbkovou omáčku a nalej ji do nádobky; aneb oblož jimi některou zeleninu.

446. Kadeřenky z vajec a cibule.

Zpěň jednu velkou, rozstrouhanou cibuli na másle, rozkloktej dobře v hrnéčku osm vajec se solí a přimíchej k nim polovic té usmažené cibulky a tři umyté, vybrané a na drobno rozkrájené sardele. Namaž máslem rozpálený, lívaneční plech, vlej do každého důlku na plechu lžíci těch vajec a upeč je jenom na jedné straně do červena a vyndej je na papír, zvedni pak papír z jedné strany a lívanečky se samy od sebe svinou. Urovnej je do mísky, jeden vedlé druhého, a přikryvši je, nech je v teple. Udělej zatím ze tří lotů másla bledou jíšku, rozmíchej ji dobrou polívkou, přidej k ní šťávu z jednoho citronu a druhou polovici usmažené cibule, svař to a polej tím kadeřenky.

447. Míchaná vejce s raky.

Uvař raky ve slané vodě a ocásky a klepeta oloupej, na kostky je rozkrájej a nech je na másle dusit s

drobně rozsekanou, zelenou petruželkou, se solí a trochem tlučeného pepře. Rozkloktej v hrnéčku podlé potřeby vajec, rozpusť na rendlíku kousek másla, vlej vejce do něho, osol je a míchej jimi až zhustnou; pak je rychle do prostřed mísky dej, a udělej okolek z dušených raků.

448. Míchaná vejce se sýrem.

Rozkloktej v hrnéčku deset vajec se štipcem pepře, soli a čtvrtlibrou dobrého, ementalského sýra, rozkrájeného na kostky; vlej to do rendlíčku a míchej tím u ohně, až to zhustne. Dej to pak rychle na mísku a posypej to trochem strouhaného sýra.

449. Míchaná vejce se hříbky.

Rozkrájej drobné hříbky; usekej na drobno zelenou petružel a dej ji se hříbky na máslo do rendlíku; přidej k tomu trochu kmínu, štipec pepře, osol a nech to dusit až do měkka. Rozkloktej v hrnku několik vajec, osol a vlej je do rendlíku na kousek rozpuštěného másla, míchej jimi až zhustnou. Dej je pak rychle na mísku a okolo nich urovnej dušené houby; aneb dej houby do prostřed a okolek udělej z míchaných vajec.

Můžeš také, pro domácí jenom potřebu, osm vajec s půl žejdlíkem smetany rozkloktat, pak je na rendlíku na měkko umíchat.

450. Míchaná vejce s pickovinou (šunkou).

Udus na másle, na drobně rozsekané pažitce, petruželi a pepři, uvařenou a na kostky rozkrájenou pickovinu. Udělej míchaná vejce, přimíchej k nim pickovinu a dej to na mísku.

451. Míchaná vejce se sardelemi.

Sardele vymyj, kůstky z nich vyber, drobně je rozsekej a na másle se zelenou petruželkou, na drobno roz-

sekanou, je usmaž. Udělavši míchaná vejce, zamíchej do nich sardele.

452. Stracená vejce s kaparovou omáčkou.

An se v rendlíku osolená voda s octem vaří, vraz do ní kvapně čerstvá vejce, jedno po druhém. Když vejce nahoru vyplynou, vyndej je cedníčkem a přendej je do studené vody. Udělej v hrnéčku pěknou začervenalou jíšku, rozmíchej ji s dobrou hovězí polívkou, přidej k tomu citronové šťávy, kapary (kaprlátka) i trochu tlučeného pepře, a nech to půl hodiny svařit. Vlej pak omáčku na mísku, ober s vajec otřepaninu, vlož je do omáčky a dej je na stůl.

453. Úhelky (žampionky) se stracenými vejci.

Přeber a vyper dobře úhelky, dej je na rendlík, pod ně dej kousek másla, citronovou šťávu a trochu soli; nech je dusit a přilévej trochu hovězí polívky. Rozkloktej v hrnéčku čtyry žloutky s trochem citronové šťávy, přimíchej je k úhelkám a dej je na mísku. Udělej ztracená vejce podlé předešlého čísla a oblož jimi úhelky.

454. Vejce na měkko.

Vejce, jenž se tak vařiti mají, musí úplně čerstvá býti; umyjí se zpovolna, aby se nerozkloktala, se solí a vodou, a sázejí se lžící do vařící vody. Asi za dvě minuty jsou uvařena. Vyndej vejce lžící na mísku aneb na talíř a přidej k nim na stůl malé, k tomu ustanovené kališky a lžičky.

455. Smažená vejce do žluta.

Udělej podlé čís. 452. tolik stracených vajec, co jich potřebuješ. Nech je vystydnout, potři je rozklepaným vejcem, posyp je strouhanou žemličkou a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Mohou se na každé vařivo dáti.

456. Nadívaná vejce s houbami.

Rozkloktej a osol deset vajec. Namaž máslem rozpálenou, omeletní pánvičku, nalij na ni lžící vejce a upeč omeletky. Udus na másle s trochem pepře rozsekané hříbky a rozsekanou na drobno, zelenou petruželku, namaž tím omeletky, zaviň je, každou o sobě, a urovnej je na mísku jako štrudle. Rozkloktej v hrnéčku osm vajec, osol je a dej do nich rozkrájenou na drobno pažitku. Polej tím zavinuté omeletky a nech je v troubě půl hodiny péci.

457. Sazená vejce.

Rozpal na rendlíku aneb lívanečním plechu máslo, vraz do každého důlku jedno vejce, a když bílek ztuhne, osol je a vyber je lžící na mísku, aneb jimi oblož špenát. Můžeš k nim též několik vypraných, vybraných a máslem utřených sardelí přidat.

Koláčky, třené buchty, všeliké jiné pečivo, drobnosti a cukrovinky.

458. Koláčky s višněmi aneb s jinou pomazankou.

Utři v misce dvanáct lotů másla, přidej osm žloutků, čtyry loty tlučeného cukru, drobnou, citronovou kůru, tři lžíce dobrých kvasnic, štipec soli a libru pěkné mouky. Podlé potřeby přidej trochu smetany a vypracuj to měchačkou tak dobře, že se těsto ani měchačky ani mísy nechytá a nech to skynout. Vyndej pak těsto na vál, posypaný moukou, nakrájej malé kousky a okulať je. Namaž čistý plech máslem a udělej na něm malé koláčky, pomaž jejich kraje rozklepaným vejcem a oblož je

višněmi, které již dříve trochu na cukru udusilas. Oblož je jen pouze višněmi; šťávy jinak potřebovati můžeš. Upeč koláčky pěkně, sejmi je s plechu, posyp je cukrem a nech je vychladnout. Urovnej je pak na talíř a posyp je opět cukrem. Aneb namaž je buď povidly, buďto mákem, aneb tvarohem podlé čísel 312., 313., 314., a posyp je hrozinkami aneb mandlemi.

459. Křehký koláč s pěnou.

Rozemni dvanáct lotů nového, dobrého másla do půldruhého žejdlíka pěkné mouky, přidej k tomu šest žloutků, drobně rozsekanou kůru s půlcitronu i šťávu z něho, šest lotů tlučeného cukru a štipec soli. Prohněť to dobře na vále a nech to přikryté na chladném místě půl hodiny odpočinout. Namaž pak čistý plech máslem, udělej na něm z těsta velký koláč a upeč jej zpovolninka. Když koláč vychladne, namaž jej některou zavařeninou; udělej ze šesti bílků tuhý sníh, přimíchej k němu čtvrt libry cukru utlučeného s kouskem vanilie, oblož jím koláč, dej ho opět do trouby, a při mírném ohni upeč jej do červena. Rozkrájej koláč za tepla na podlouhlé, se dva prsty široké kousky, urovnej ho na talíř a posyp jej cukrem.

460. Karlovarské koláče.

Utři na misce půl libry dobrého másla, až se zpění, přidej k němu šest žloutků, šest lotů otřeného na jednom citronu a roztlučeného cukru, čtyry lžíce dobrých kvasnic, čtvrt žejdlíka smetany, trochu soli, přidej dostatečně pěkné mouky a měchačkou to náležitě vypracuj a nech to skynout. Vyndej pak těsto na vál, moukou posypaný, nakrájej z toho malé kousky a udělej z nich kuličky. Namaž čistý plech máslem, udělej na něm koláčky, pomaž jejich okolky rozklepaným vejcem a oblož je vlaskou zavařeninou. Nech je opět trochu kynout, pak upeč je v troubě napolo, vyndej plech z trouby, a potři koláčky na prst tlustě tuhým sněhem, posyp je hojně tlučeným na hrubo cukrem a dopeč je. Sejmi je

pak s plechu na čisté prkénko a posyp je cukrem. Když pak vychladnou, urovnej je na talíř.

461. Velký koláč višňový se smetanou.

Dej na misku libru pěkné mouky, rozdrob v ní šest lotů nového másla, přidej k tomu dvě celá vejce, jeden žloutek, drobnou, citronovou kůru, trochu soli, tři lžíce dobrých kvasnic a s trochem mléka to zadělej na koláčové těsto a velmi dobře je měchačkou vypracuj. Nech to kynout. Udělej zatím smetanu. Dej na rendlíček dva loty másla, udělej s dvěma loty mouky bledou jíšku, přilej k tomu čtvrt žejdlíka smetany a svař to do husta; přimíchej pak tři loty cukru, trochu tlučené skořice, dvě lžíce kyselé smetany a tři žloutky.

Dej vykynulé těsto na vál, posypaný moukou, udělej z něho dva díly. Namaž plech máslem, udělej z jednoho dílu velký koláč a vytlač hluboké kraječky. Pokládej ho hustě višněmi, v cukru zaobalenými, a polej je udělanou smetanou. Dej pozor, aby to nepřetékalo a upeč je zpovolna. Sejmi pak koláč s plechu, nech jej vystydnout, posyp ho cukrem a rozkrájej ho na podlouhlé kousky. Urovnej je na talíř a posyp je opět cukrem. Z druhého dílu těsta udělej tentýž koláč.

462. Švestkový koláč se smetanou.

Těsto a smetana se udělá jako při svrchu dotčeném, višňovém koláči, jenom že místo višní rozpůlené, oloupané aneb neoloupané švestky bez pecek, jedna vedlé druhé, na koláč se položí, cukrem se posypou, smetanou polejí a pozorně se upekou.

Koláče vychladlé a cukrem posypané se rozkrájejí a na talíř se urovnají.

463. Bílkové koláčky.

Utři v misce čtvrt libry nového másla se čtvrtlibrou tlučeného cukru, až se to zpění, přidej k tomu s jednoho citronu rozsekanou na drobno kůru, aneb trochu roz-

tlučené vanilie, udělej ze šesti bílků tuhý sníh, přimíchej ho k tomu, přidej pak tolik pěkné mouky, abys to na vále vyválet mohla a nech to půl hodinky odpočinout. Pak těsto vyválej ztloušťí péra, vykrouhej tříhranné kousky, udělej v prostřed nich hromádky z vyvařeného rybésu aneb z malin, a spoj těstové špičky tak, aby složené koláčky pěknými čtyrhranníčky byly. Polož je na plech, máslem pomazaný, potři je rozklepaným vejcem, posyp je oloupanými, rozsekanými mandlemi a hrubým cukrem a upeč je pěkně.

464. Jiné, bílkové koláčky.

Dej na misku libru pěkné mouky, rozdrob v ní libru másla, přidej k tomu šest lžic smetany, tři lžíce dobrých kvasnic, tři loty tlučeného cukru, drobné, citronové kůry, štipec soli a udělaný ze šesti bílků sníh; míchej tím čtvrt hodiny a vyndej to na vál, moukou posypaný, a prohněť a vytluč to dobře. Pak těsto vyválej a přelož je jako máselné těsto, opět je vyválej a přelož, a tak to učiň ještě dvakrát. Posyp pak těsto moukou, vlož je do mísy a nech je ve sklepě dvě hodiny odpočinout. Vyválej pak těsto s malík tlustě a vytiskni z něho vinní skleničkou koláčky, polož je na plech, máslem pomazaný, udělej ze tří bílků tuhý sníh, oblož jím koláčky, posyp je hojně hrubě tlučeným cukrem a upeč je pěkně.

465. Křehké koláčky.

Rozdrob půl libry másla ve dvou žejdlících pěkné mouky, přidej k tomu čtvrt libry tlučeného cukru, s jednoho citronu drobnou kůru a z půlcitronu šťávu, štipec soli, tři loty oloupaných a utlučených, sladkých mandlí a šest žloutků. Prohněť to dobře na vále, moukou posypaném, a nech těsto půl hodinky odpočinout. Pak jej posyp moukou, rozválej těsto s péro tlustě a kružádkem aneb vinní skleničkou vytiskni z těsta malé koláčky. Polož je na čistý plech, pomaž je povrchu rozklepaným vejcem a upeč je zpovolna. Udělej pak do prostřed

nich malé hromádky z rybésu aneb malin, posyp je cukrem a urovnej je na talíř.

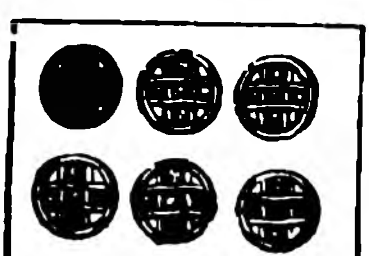
466. Zmrzlé koláče.

Dej na mísu půldruhé libry pěkné mouky, udělej důlek, dej do něho tři žloutky, dvě celá vejce, žejdlík smetany, čtyry lžíce dobrých kvasnic, tři loty tlučeného cukru, drobné, citronové kůry a trochu soli. Promíchej to měchačkou náležitě, nakrájej pak do toho celou libru dobrého, čerstvého másla na tenké lístky, a prohněť to těsto jak náleží dobře. Vyždímej ubrousek v čerstvé vodě, dej to těsto do něho, přikryj je a nech je ve sklepě přes noc. Vyndej pak těsto na vál, moukou posypaný, rozválej je a přelož, i opět je rozválej a zase přelož; pak těsto rozválej s prst tlustě, vykrouhej koláčky a dej je na plech, máslem pomazaný. Udělej ze čtyr bílků tuhý sníh, zamíchej do něho tři loty utlučeného s kouskem vanilie cukru, oblož tím koláčky a upeč je při mírném ohni. Posyp je cukrem, a když koláčky vychladnou, urovnej je na talíř.

467. Linecké koláčky.

Dej na vál půl libry pěkné mouky, rozemni v ní půl libry nového másla, přidej k tomu půl libry oloupaných a roztlučených, sladkých mandlí, šest uvařených na tvrdo a rozetřených žloutků, z jednoho citronu rozsekanou na drobno kůru, zrnko soli a šest syrových žloutků.

Obr. 25.



Prohněť to náležitě a nech těsto hodinu odpočinout. Pak vyválej to s péro tlustě a vytiskni kružádkem aneb skleničkou koláčky. Zbývající těsto prohněť, opět vyválej a vytiskni koláčky; ze zbytků udělej kulaté, dlouhé nudle, asi s péro tlusté, z nich pak udělej mřížky a kraječky na koláčky. Dej pak koláčky na čistý plech, pomaž je rozklepaným vejcem a upeč je zpovolninka. Sejmi je s plechu, dej do

každé mřížky zavařený rybés aneb maliny, a posypej koláčky cukrem.

468. Křehký koláč s mandlemi.

Utři půl libry nového, dobrého másla, až se zpění, vraz do něho osm celých vajec, přidej k tomu s jednoho citronu rozsekanou na drobno kůru i šťávu z něho a půl libry tlučeného cukru. Míchej tím půl hodiny, pak přimísiž k tomu půl libry pěkné mouky. Polož na plech arch papíru, sepni konce špendlíkem, aneb je slep trochem mouky, rozdělané trochem vody na řídké těsto; dej těsto do papíru, posyp je dvanácti loty oloupaných a rozsekaných, sladkých mandlí a nech to hodinu zpovolna péci. Posyp pak koláč hojně cukrem a nakrájej z něho za tepla podlouhlé, co dva prsty široké kousky.

469. Skořicový koláč ke kávě.

Rozdrob na misce v žejdlíku pěkné mouky čtyry loty másla, přidej lot cukru, drobnou, citronovou kůru, tři žloutky, lžíci dobrých kvasnic, štipec soli a trochu smetany. Umíchej to měchačkou náležitě a nech to skynout. Vyndej pak těsto na vál, posypaný moukou, a udělej bochánek. Namaž čistý plech máslem, udělej na něm velký a s malík tlustý koláč, pomaž jeho kraječky rozklepaným vejcem, prostředek ale máslem, posyp jej tlučenou, s cukrem promíchanou skořicí a oblož jej velkými, pěknými, umytými hrozinkami.

Upeč ho pěkně a nech jej vystydnout. Nakrájej pak koláč na podlouhlé kousky, posyp je cukrem a urovnej je na talíř.

470. Martinské rohlíčky.

Udělej těsto podlé čís. 461. a nech je vykynout. Vyndej pak těsto na vál, moukou posypaný, nakrájej z něho malé kousky, okulať je, rozhrň je pak na vále, naplň je buď povidly, buďto mákem, aneb tvarohem, aneb vlaskou zavařeninou; přehrň je, přitiskni kraječky a

utvoř úhledné rohlíčky. Namaž čistý plech máslem, polož rohlíčky naň hezky od sebe, pomaž je rozklepaným vejcem a upeč je pěkně. Posyp pak rohlíčky cukrem a urovnej je vychladlé na talíř.

471. Stoleté koláčky.

Utři na misce čtvrt libry másla, přidej čtvrt libry sladkých, oloupaných, rozsekaných mandlí, tři čtvrti libry tlučeného cukru, a osm vajec. Míchej tím půl hodiny. Přidej pak k tomu rozsekanou na drobno s jednoho citronu kůru, zrnko soli a libru pěkné mouky. Promíchej to dobře. Namaž čistý plech máslem, udělej lžící hromádky, co vlaský ořech velké, sázej je však pěkně od sebe, rozhrň jejich špičky nožem a dej do každé hromádky po jedné, zavařené višni. Upeč je pěkně při mírném ohni, sejmi je za tepla a posyp je cukrem.

472. Koláčky s kořením.

Utluč aneb rozstrouhej čtvrt libry utřených, neoloupaných, sladkých mandlí. Dej na vál čtvrt libry mouky, rozdrob v ní čtvrt libry čerstvého másla, dej do toho tři žloutky, drobnou, citronovou kůru, ty tlučené mandle, kvintlík tlučeného hřebíčku, kvintlík tlučené skořice a drobet tlučeného muškátu. Zadělej a prohnět to dobře a nech to hodinu odpočinout. Rozválej to pak s malík tlustě, vykrouhej koláčky a polož je na čistý plech. Udělej z bílků tuhý sníh, oblož jím koláčky, posyp je hojně utlučeným na hrubo cukrem a upeč je zpovolna.

473. Anysové řízky.

Míchej čtvrtlibrou tlučeného cukru, smíšeného se čtyrmi, celými vejci a jedním žloutkem, čtvrt hodiny. Přeber a prosej dva loty anyzu, přimíchej ho do půllibry mouky a tu mouku zamíchej do utřených vajec. Potři čistý plech máslem, dej těsto naň, a rozhrň je nožem co péro tlustě. Udělej ze tří bílků tuhý sníh, oblož jím těsto, posyp je cukrovou krupicí podlé čís. 518., a upeč

je zpovolna. Sejmi pak těsto na čisté prkénko a rozkrájej je za tepla na podlouhlé, se dva prsty široké kousky.

474. Vánočka.

Dej půldruhé libry pěkné mouky do mísy, rozdrob v ní čtvrt libry másla, udělej důlek, vraz do něho tři celá vejce, přidej čtyry loty rozpuštěného v mléce cukru, drobnou, citronovou kůru, trochu soli, trochu roztlučeného prosátého anyzu, čtyry lžíce dobrých kvasnic a zadělej to těsto smetanou, aby tak husté bylo jako na knedlíky. Vyndej je na vál, posypaný moukou, a prohněť náležitě těsto rukama. Přidej pak k tomu půl libry přebraných, umytých, velkých hrozinek a čtvrt libry sladkých, oloupaných a rozsekaných mandlí. Prohněť to ještě a rozděl to těsto na devět kousků; na čtyry velké, z těch udělej ne tuze dlouhou pletenku, polož ji na plech, máslem pomazaný, udělej pak ze tří menších kousků také pletenku, menší však než první, a polož ji rovně na první, a konečně vezmi dva nejmenší kousky, ty stoč a dej je na vrch na pletenky. Přitlač konce, pomaž vánočku rozklepaným vejcem a nech ji na teplém místě dvě hodiny kynout. Upeč ji pak pěkně při mírném ohni, sejmi ji pozorně na prkénko a posyp ji cukrem.

Aby se zvědělo, zdali pletenka upečena jest, propíchne se u prostřed tenounkým špejlíčkem, a když vytažený špejlíček úplně suchý jest, důkazem to jest, že vánočka upečena.

475. Bochánek.

Zadělej těsto na bochánek právě tak, jako na vánočku, dej však do něho místo velkých hrozinek, sultánky (hrozinky bez pecek). Udělavši pak na vále bochánek a položivši jej na plech, máslem pomazaný, nařízni jej nožem přes kříž, pomaž jej rozklepaným vejcem, nech jej dvě hodiny kynout, pak jej pěkně upeč. V peci se takové pečivo vždy lépe peče; pročež chceš-li bochánek v troubě pěkně upéci, musíš ohně velmi bedliva býti, aby v troubě toho horka se dosáhlo kterého takové pečivo potřebuje.

476. Třená buchta.

Tři na misce čtvrt libry másla, až se zpění, přimíchej k němu tři žloutky, jeden po druhém, pět celých vajec, čtyry loty tlučeného cukru, s půlcitronu rozsekanou na drobno kůru, tři lžíce dobrých kvasnic, trochu soli a půl žejdlíka mouky. Míchej tím půl hodiny. Vymaž formu máslem, vylož ji mandlemi, na nudličky rozkrájenými, posyp ji strouhanou žemličkou, naplň ji do polon tím těstem, nech ji skynout a pak to zpovolna do červena upeč. Vyklop pak buchtu na talíř a posyp ji cukrem.

477. Třená buchta s mandlemi a hrozinkami.

Utři na misce šest lotů nového másla, rozmoč v půlžejdlíku smetany čtyry loty cukru, přidej k tomu dva žloutky, dvě celá vejce, tři lžíce dobrých kvasnic, drobnou, citronovou kůru, a trochu soli. Rozkloktej to dobře a dej pokaždé do utřeného másla jednu lžíci mouky a lžíci té rozkloktané smetany, a pokračuj tak, až všecko pohromadě jest. Míchej tím čtvrt hodiny a přidej k posledku dva loty oloupaných, a na nudličky rozkrájených, sladkých mandlí a tři loty přebraných a vypraných sultánek. Rozmíchej to, vymaž formu máslem, posyp ji mandlemi, rozkrájenými na nudličky, posyp ji pak strouhanou žemličkou, dej těsto do ní, a upeč buchtu pěkně. Vyklop pak buchtu pozorně na talíř a posyp ji cukrem.

478. Bavorská, třená buchta.

Utři na misce půl libry čerstvého másla, přimíchej k němu čtyry žloutky, čtyry celá vejce, šest lotů tlučeného cukru, drobnou, citronovou kůru, trochu tlučeného muškátu, trochu soli, tři lžíce dobrých kvasnic, tři loty oloupaných, a na nudličky rozkrájených, sladkých mandlí a půl libry pěkné mouky. Míchej tím půl hodiny. Vymaž pak formu máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, naplň ji napolo těstem, a nech ji skynout. Peč to zpo-

volna hodinu; vyklop pak buchtu na talíř a posyp ji cukrem.

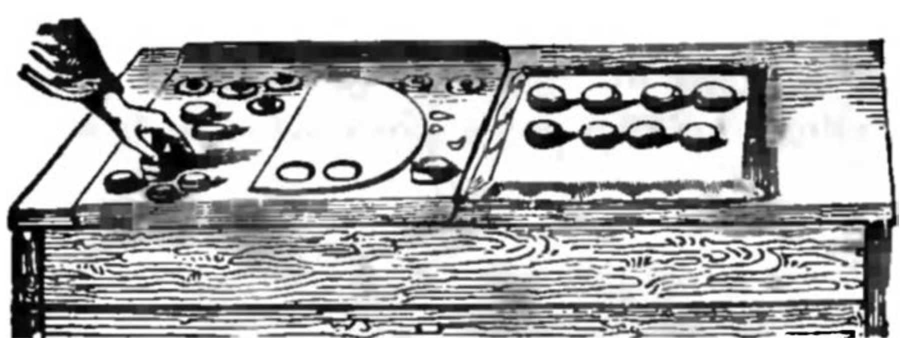
479. Třená buchta s mákem.

Tři v misce čtvrt libry nového másla s půlžejdlíkem uvařeného, dobře utlučeného máku, až se zpění, přidej k tomu šest žloutků, drobnou, citronovou kůru, trochu tlučené skořice, štipec soli, tři lžíce dobrých kvasnic, půl žejdlíka smetany a libru mouky. Promíchej to náležitě a přimíchej k posledku udělaný ze šesti bílků sníh. Vymaž formu máslem, vylož ji mandlemi, na nudličky rozkrájenými, a posyp ji strouhanou žemličkou. Vlej těsto do formy a nech je zpovolna upéci. Vyklop pak buchtu pozorně a posyp ji cukrem.

480. Koblihy.

Dělaji-li se koblihy v zimě, musí mouka prohřáta býti, a těsto nesmí do studena přijít. Nejlépe jest s večera mouku do teplého místa dáti a ráno na koblihy zadělati.

Obr. 26.



Do hrnku vrazí se šest žloutků a dvě, celá vejce, k tomu přidají se čtyry loty cukru, na kterém kůra s půlcitronu ostrouhána byla, míchá se tím pomocí železné metly aneb jen moutvičky brzo při ohni, brzo zas na chladném místě tak dlouho, až to zhustne. Pak dá se do mísy libra pěkné mouky, udělá se ze tří lžic dobrých kvasnic těstíčko, přidají se k tomu zpěněná vejce s trochem soli, třemi loty rozpuštěného másla a s trochem smetany zadělá se to na těsto, kteréž trochu řidší jest

než těsto na buchtičky a nechá se to skynout. Pak se vyndá těsto na vál, moukou posypaný, rozválí se s malík tlustě, udělají se kružádkem aneb vinní skleničkou lehká znaménka, aby se jistě vědělo, kam zavařeninu vložit, udělají se hromádky buďto ze zavařeného rybésu, buď z vyvařených meruněk, aneb malin, přikryjí se vykrouženým těstem a trochu menším kružádkem vykrouhají se kulaté koblihy. Pak položí se koblihy na prohřátý ubrus, moukou posypaný, přikryjí se lehce a nechají se v teplém místě opět trochu kynout. Pak se položí hořejší stranou do rozpáleného, přepuštěného másla, kterého tolik býti musí, že se koblihy v něm potopí, a upekou se pěkně. Jsou-li na jedné straně do zlatova upečeny, obrátí a dopekou se. Pak vyndají se buďto cedníčkem aneb vidličkou, položí se na pijavý papír a obrátí se v tlučeném cukru a vanilii.

481. Jiné koblihy.

Tři na misce čtvrt libry másla, až se zpění, přimíchej osm žloutků, jeden po druhém do másla, přidej k tomu tři loty otřeného na jednom citronu a roztlučeného cukru, tři lžíce dobrých kvasnic, trochu soli, libru mouky a asi půl žejdlíka smetany. Zadělej a promíchej to náležitě měchačkou. Nech to na teplém místě skynout a udělej koblihy podlé předešlého předpisu.

482. Šišky.

Dej na misku libru mouky, přidej k ní pět žloutků, tři loty cukru, drobné, citronové kůry, tři lžíce dobrých kvasnic, trochu soli, dva loty rozpuštěného másla a se smetanou to zadělej a po čtvrt hodiny to měchačkou dobře vypracuj. Přidej pak k tomu dva loty oloupaných a rozsekaných a lot rozkrájených na nudličky, sladkých mandlí. Nech to skynout. Vyndej to pak na vál, moukou posypaný, rozkrájej to na kousky a udělej z nich šišky, s čtvrt lokte dlouhé a s dva prsty široké. Nech je opět kynout a upeč je jako koblihy v rozpáleném, přepuštěném másle. Másla musí tolik být, aby šišky na dno

nepadly. Vyndej je pak na pijavý papír a obal je tlučeným cukrem a vanilií.

Na stůl rozkrájejí se na dlouhé, co prst tlusté lístky, urovnají se na talíř a posypou se cukrem.

Můžeš totéž koblihové těsto podlé čís. 480. udělat, pak k němu mandle rozkrájené na nudličky i malé hrozinky přičinit a šišky z něho udělat a je upéci.

483. Boží milosti.

Dej libru mouky na vál, rozdrob do ní dva loty másla, udělej v ní důlek, vraz do něho dvě celá vejce a jeden žloutek, přidej k tomu tři loty tlučeného cukru, zrnko soli, lžíci vína a trochu smetany. Zadělej to jako na nudle, prohnět to dobře a rozválej to co stéblo tlustě. Rozkrájej těsto na čtverhranné aneb tříhranné kousky a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Posyp je hojně cukrem a urovnej je na talíř.

484. Růžové koblihy.

Udělej a rozválej podlé předešlého předpisu těsto a vykrouhej kulatým, okrouhle vroubkovaným tvořídkem růžovité lístky, pomaž prostředek každého lístku trochem bílku, vlož tři lístky na sebe, stiskni je v prostředku prstem a usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle. Másla musí tolik býti, aby v tom těsto plovalo. Dej pak do prostřed nich některou zavařeninu, posyp je hojně cukrem a urovnej je na talíř.

485. Rohlíčky ke kávě.

Dej na vál půldruhého žejdlíka pěkné mouky, rozkrájej do ní půl libry čerstvého másla, udělej v mouce důlek, dej do něho jedno, celé vejce, jeden žloutek, dva loty tlučeného cukru, trochu soli, drobnou, citronovou kůru, dvě lžíce dobrých kvasnic a zadělej to dobrou smetanou. Prohněť to dobře a nech to skynout. Rozválej to a přelož těsto, a ještě dvakrát je rozválej a přelož; rozkrájej to pak na malé kousky a udělej rohlíčky

aneb preclíčky. Popraš čistý plech moukou, polož rohlíčky naň, pomaž je vodou, posyp je hrubě tlučeným cukrem a rozsekanými na drobno mandlemi a upeč je pěkně.

486. Preclíčky ke kávě.

Dej libru pěkné mouky do mísy, rozdrob v ní čtyry loty čerstvého másla, přidej do ní tři lžíce dobrých kvasnic, dva loty tlučeného cukru, drobnou, citronovou kůru, trochu soli; zadělej to syrovou, sladkou smetanou a udělej tuhé těsto, jako na buchtičky. Umichej to dobře a nech to skynout. Vyndej pak těsto na vál, moukou posypaný, nakrájej malé kousky, udělej preclíčky, polož je na plech, pomazaný máslem, pomaž je rozklepaným vejcem a upeč je pěkně do zlatova.

487. Kmínem posypané rohlíčky k pivu.

Dej na misku libru mouky, rozdrob v ni lot nového másla, udělej těstíčko ze dvou lžic dobrých kvasnic, přidej do něho drobné, citronové kůry, osol je a sladkou, vlažnou smetanou je zadělej, měchačkou dobře je vypracuj a nech je skynout. Dej pak těsto na vál, moukou posypaný, nakrájej z něho kousky a udělej rohlíčky aneb žemličky. Dej je na plech, poprášený moukou, pomaž je vlažnou vodou, posyp je solí a přebraným, prosátým kmínem, a upeč je pěkně do zlatova.

488. Obyčejný suchárek.

Dej do mísy tři žejdlíky pěkné mouky, udělej důlek, vraz do něho tři, celá vejce, čtyry žloutky, přidej čtyry loty utlučeného s kouskem vanilie cukru, trochu soli, čtyry lžíce dobrých kvasnic, šest lotů oloupaných a rozsekaných, sladkých mandlí, tři loty rozpuštěného másla a se smetanou to na tuhé těsto zadělej. Vypracuj to měchačkou tak, že těsto, hladké, se již ani měchačky ani mísy nechytá. Vymaž podlouhlé tvořídko máslem, posyp ji strouhanou žemličkou, dej těsto do něho, nech

jej skynout a upeč je pěkně. Vyklop to, a druhý den teprv rozkrájej to na lístky, co péro tlusté, posyp je skořicí a cukrem, nech je v troubě uschnout a posyp je opět skořicí a cukrem.

489. Císařský chlebíček.

Vraz do hrnku čtyry, celá vejce, přidej čtvrt libry tlučeného cukru a míchej tím pomocí železné metly, až se to zpění a zhustne. Přimíchej pak čtvrt libry pěkné mouky, čtyry loty otřených, neoloupaných, na tenké kousky rozkrájených, sladkých mandlí a čtyry loty přebraných a vypraných sultánek. Promíchej to ještě trochu, vymaž podlouhlé tvořídko máslem, posyp je strouhanou žemličkou, dej to těsto do něho a nech to zpovolna upéci. Vyklop to a nech to úplně vystydnout. Pak to rozkrájej na tenké lístky a nech je v troubě proschnout.

490. Královský chlebíček.

Utluč půl libry cukru, dej ho do hrnku, přidej pět celých vajec a pět žloutků, a míchej to železnou metlou, až to zhustne. Přidej pak s jednoho citronu rozsekanou na drobno kůru, zrnko soli, čtyry loty oloupaných a rozsekaných, sladkých mandlí, trochu přebraného anýzu a čtrnáct lotů dortové mouky. Promíchej to dobře. Namaž podlouhlé tvořídko máslem, posyp je strouhanou žemličkou, dej těsto do něho a zpovolninka je upeč. Když těsto vystydlo, vyklop je, na lístky je rozkrájej a na čistém plechu je v troubě oschnout nech.

491. Křehké těsto.

Dej na vál pět čtvrtí libry pěkné mouky, nakrájej do ní libru čerstvého másla na tenké lístky, přidej trochu soli, jedno, celé vejce, tři žloutky a osm lžic dobré smetany. Zadělej a prohněť to dobře. Rozválej pak těsto a přelož je a ještě jednou je rozválej a přelož. Dej pak těsto pode dva talíře do chladného místa odpočinout. Rozválej to a udělej z toho buďto paštičky, buď koláčky aneb nadívané a přeložené buchtičky.

492. Oplatky s hrozinkami.

Dej do hrnku dva žloutky, dvě celá vejce, tři loty roztlučeného cukru, na kterémž půl citronové kůry ostrouháno, trochu soli, žejdlík dobrého mléka a tolik mouky, aby z toho řídká kapanina byla. Rozkloktej to dobře. Namaž rozpálenou formu přepuštěným máslem, vlej lžíci těsta na ni, stiskni formu zpovolna a upeč oplatek. Vyndej ho; namaž opět formu máslem a peč oplatky dále. Namaž pak jeden lístek máslem, posyp jej roztlučenou skořicí a cukrem a několika sultánkami (hrozinkami bez pecek), přiklop to druhým lístkem, dej to opět do formy, stiskni ji a jen malou chvilenku to ještě peč. Dej pozor, aby oplatky se tuze hnědými nestaly. Ostříhej pak kraječky, posyp je tlučeným, prosátým cukrem a vanilií a dej je na talíř.

493. Oplatky s čokoládou.

Napeč tytéž lístky podlé předcházejícího předpisu. Namaž pak lístek máslem, posyp jej strouhanou čokoládou, s vanilií a cukrem promíchanou, přiklop jej druhým oplatkem a dej to ještě na chvilku do formy a k mírnému ohni. Ostatně pokračuj jak při předešlých oplatkách. Dříve než je na stůl dáš, dej je na chvíli do trouby, aby skřehly.

494. Trubičky.

Šestnáct lotů cukru se s kouskem vanilie na prášek utluče a do čistého hrnku se dá; k tomu tolik pěkné mouky co cukru, pak čtyry celá vejce a čtyry žloutky se přičiní a náležitě se to rozmíchá. Pak se k tomu přidají čtyry lžíce rumu, zrnko soli, čtyry loty rozpuštěného másla a tolik mléka, aby to jako omáčka se lžíce stékalo. Z toho těsta se oplatky podlé předešlého čísla upekou, s tím jenom rozdílem, že za tepla každý lístek na kulaté, podlouhlé dřívko se ohne a stočí.

495. Trubičky s malažským vínem

se týmž způsobem upravují, jenom že místo rumu a mléka malažské víno se přimíchá.

Takové pamlsky musejí se vždycky na teplém, suchém místě uschovati.

496. Latinští diblíci.

Přeber a vymej pěkné, velké hrozinky, oloupej mandle a propíchni je velkou jehlou. Navlíkni je pak na nitku, pokaždé jednu mandli a jednu hrozinku nastrkujíc, a opět navlékni mandli a zas hrozinku, tak pokračujíc, až jich dvadcet navlékneš; s obou stran nech kousek niti prázdný a svaž konce. Dej do hrnéčku dva žloutky, jedno celé vejce, lžíci vína, lot tlučeného cukru, zrnko soli, čtvrt žejdlíka dobrého mléka a zadělej to s moukou na hustou kapaninu. Omoč v tom navléknuté mandle i hrozinky, držíc je za nit, usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle, odřízni pak nitě, překroj půlvěnečky v půli a obal je cukrem.

497. Věnečky ze skořice.

Rozemni pět lotů másla ve čtvrtlibře mouky, přidej k ní čtvrt libry neoloupaných, rozstrouhaných, sladkých mandlí, čtyry loty tlučeného cukru, rozsekanou na drobno z jednoho citronu kůru, čtvrt lotu roztlučené, prosáté skořice a čtvrt lotu roztlučeného hřebíčku; přidej ještě jedno, celé vejce a jeden žloutek, prohnět to dobře na vále, a nech to půl hodiny odpočinout. Rozválej to pak co péro tlustě, a vytiskni kružádkem věnečky; vezmi totiž kružádko aneb vinní skleničku a vytiskni koláček; vezmi pak náprstek aneb menší kružádko a vytiskni prostředek v koláčku, a věneček jest hotov. Dej věnečky na čistý plech, pomaž je vodou, posyp je hustě tlučeným cukrem a hodinu je zpovolna peč.

498. Blesknavé pokroutky.

Otři čtvrt libry neoloupaných, sladkých mandlí a rozsekej je na drobounko; dej je na vál, přidej čtvrt libry másla, rozkrájeného na kousky, čtvrt libry tlučeného cukru, čtvrt libry mouky, zrnko soli a lžíci rumu; vraz do toho jedno celé vejce, zadělej a prohněť to dobře. Vyválej to pak co malík tlustě, nakrájej malé čtverhraníčky, posyp je hustě mandlemi, rozkrájenými na nudličky a peč je, až skřehnou. Posyp je cukrem a urovnej je na talíř.

499. Caltičky.

Tři v misce půl libry másla, až se zpění, přimíchej k němu čtyry celá vejce, půl libry neoloupaných, na kousky rozkrájených, sladkých mandlí, čtyry loty rozkrájeného citronátu, čtyry loty rozkrájené, cukrované, pomerančové kůry, čtyry loty přebraných, vypraných sultánek, trochu tlučené skořice, štipec tlučeného hřebíčku, lžíci rumu a půl žejdlika mouky. Zadělej a prohněť to dobře. Namaž čistý plech voskem, rozhrň na něm to těsto na prst tlustě, upeč to velmi zpovolna a rozkrájej to za tepla na kousky, co prst dlouhé a s prst široké.

500. Vanilové koláčky.

Tři na misce půl libry másla, až se zpění, přidej tři žloutky, jedno celó vejce, drobnou, citronovou kůru, čtvrt libry cukru, utlučeného s půllotem vanilie, šest lotů sladkých a lot hořkých, roztlučených mandlí; utři to dobře a přimíchej pak k tomu půl libry pěkné mouky. Dej to pak na vál, posypaný moukou, vyválej to co péro tlustě, a vykrouhej vinní skleničkou aneb kružádkem koláčky. Dej je na čistý plech, pomaž je rozklepaným vejcem a upeč je při velmi mírném ohni. Sejmi je pak na čisté prkénko, polož na každý koláček hromádku z některé zavařeniny a posyp je cukrem.

501. Anyzové hubinky.

Půl libry tlučeného cukru dej do čistého, hladkého rendlíku a míchej jej s třemi celými vejci a jedním žloutkem půl hodiny. Přeber a prosej půl lotu anýzu, smíchej ho s půllibrou pěkné mouky, a tu mouku přidej k rozmíchanému cukru a promísiž to dobře. Namaž plech máslem, sázej lžící hromádky, co vlaský ořech velké, upeč je zpovolna, sejmi je za tepla a uschovej je.

502. Zázvorky.

Dej na misku čtvrt libry tlučeného cukru a sedm žloutků; míchej tím čtvrt hodiny; přidej pak k tomu čtyry loty tlučeného, prosátého zázvoru a čtvrt libry pěkné mouky. Dej to na vál, moukou posypaný, prohněť to dobře, rozválej pak těsto s malík tlustě a vypíchni zázvorkovou formičkou zázvorky. Dej je na plech, máslem pomazaný, pomaž je vodou aneb bílkem, posyp je cukrovou krupicí a upeč je zpovelna.

503. Karty.

Utři na misce čtvrt libry nového másla, přidej jedno vejce, zrnko soli, pět lotů tlučeného cukru, kvintlík tlučené, prosáté skořice, a kvintlík tlučeného hřebíčku. Promíchej to dobře a dej to na vál do půl libry pěkné mouky, prohněť to velmi dobře a nech to odpočinout. Rozválej to pak s nůž tlustě, nakrájej z toho kousky co karta velké, polož je na plech, pomazaný máslem, pomaž je rozklepaným vejcem a oblož je oloupanými, rozpůlenými, sladkými mandlemi na způsob karet. Upeč je zpovolna, a když vychladnou, urovnej je na talíř.

504. Černé suchárky.

Utři čtvrt libry másla se čtvrtlibrou tlučeného cukru, přidej k tomu čtvrt libry neoloupaných, rozstrouhaných, sladkých mandlí, míchej tím čtvrt hodiny, přidej pak kvintlík tlučené skořice, kvintlík tlučeného hřebíčku a z

jednoho bílku tuhý sníh. Rozmíchej to dobře. Dej na vál hrubě tlučený cukr a trochu mouky, dej těsto naň a uválej v tom šišky, co tři prsty tlusté. Namaž čistý plech máslem, dej šišky naň, pomaž je roztlučeným vejcem a upeč je zpovolna. Rozkrájej je, vychladlé, na tenké lístky, polož je opět na plech a nech je ve vlažné troubě trochu oschnout.

505. Norimberský perník.

Oloupej a utluč drobounce půl libry sladkých mandlí; tlukouc je máčej je trochem vody, aby nezolejovatěly. Dej je do čistého hrnku, přidej k nim půl libry tlučeného cukru, a tuhý sníh ze tří bílků; míchej tím půl hodiny a přimíchej čtyry loty strouhané čokolády, půl lotu tlučeného, prosátého hřebíčku, půl lotu skořice, dva loty rozkrájeného citronátu, půl lotu pražené, na prášek utlučené kávy a dva kvintlíky utlučené vanilie. Nastříhej z oplatků podlouhlé čtverhraníčky, namaž na ně to těsto, co péro tlustě, dej je na čistý plech a peč je, až úplně skřehnou. Namaž je pak bílým ledem dlé čís. 511. Do každého rohu perníku dej oloupanou, rozpůlenou mandli a do prostřed kousek cukrovaného pomeranče. Nech to v troubě oschnout, a uschovej to v suchém místě.

506. Tříšky z vanilie.

Sedm lotů oloupaných, sladkých mandlí v moždíři s trochem bílku na drobounko se utluče a do mísy se dá se šestnácti loty cukru, utlučeného s trochem vanilie, a se šesti loty pěkné mouky. To se promísí a s bílky a s trochem pomerančové šťávy se to na řídké těsto rozmíchá. Pak to těsto do nálevky (trychtýře), malou dírkou zaopatřené, se dá a na čistý plech, voskem namazaný, se vleje ztloušti péra a zdélí dvou prstů. Zpovolninka se těsto upeče, a žloutne-li po stranách, sejmou se kousky, jeden po druhém, s plechu a obtočí se kolem měchačky. Jak mile skřehnou, sundají se. Při té práci jest pospěchu zapotřebí, sice by těsto snadno zkřehlo a nedalo by se ohnout.

507. Feniklové pokroutky.

Rozdrob do půllibry pěkné mouky šest lotů másla, přidej k tomu čtyry loty tlučeného cukru, tři žloutky, zrnko soli a trochu přebraného feniklu. Zadělej to s trochem smetany, prohněť to dobře a nech těsto půl hodiny odpočinout. Rozválej to pak co malík tlustě, nakrájej z toho malé tříhraníčky a polož je na čistý plech. Udělej tuhý sníh ze tří bílků, oblož jím ty kousky, posyp je cukrovou krupicí a drobně rozsekanými mandlemi a upeč je zpovolna.

508. Bělohradský chlebíček.

Dej do hrnku půl libry tlučeného cukru a šest žloutků; železnou metlou to mrskej, až to zhustne, a přidej k tomu půl libry sladkých, otřených, neoloupaných, rozsekaných mandlí, drobnou, citronovou kůru, čtvrt libry drobně rozkrájeného citronátu a kvintlík tlučené skořice. Promíchej to dobře. Dej na vál půl libry pěkné mouky, vlej to do ní, prohnět a vyválej to co dvě stébla tlustě, a nakrájej z toho kousky co dva prsty široké a s prst dlouhé. Polož je na plech, namazaný voskem, posyp je rozsekanými na drobno mandlemi a cukrem, a upeč je pěkně.

509. Dobrý perník.

Dej na rendlík půl libry dobrého syropu a čtvrt libry tlučeného cukru, rozpusť to na vlažném místě, přimíchej k tomu libru mouky a nech to, přikryté, tři hodiny stát. Pak k tomu přidej dva žloutky, čtvrt lotu rozpuštěného a přecezeného drasla (potaše), kvintlík tlučeného hřebíčku, kvintlík nového koření, půl lotu tlučené skořice a rozsekanou na drobno s jednoho citronu kůru. Umíchej to těsto náležitě, udělej z něho bochánek a nech jej, ubrouskem ho přikryvši, přes noc odpočinout. Rozválej pak těsto se dva nože tlustě, nakrájej z něho podlouhlé čtyrhranné kousky, polož je na čistý plech, voskem namazaný, oblož každý roh rozpůlenou, oloupanou

mandlí a dej do prostřed tři lízky citronátu, pomaž je rozklepaným vejcem, upeč je pěkně a sejmi je za tepla s plechu. Některé však kousky pomaž, když se upekou, bílým ledem a ty nech v troubě oschnout. Dáš-li je na stůl, dej je na chvíli do trouby, aby zkřehly.

510. Křehké preclíčky.

Utři na misce půl libry másla s pěti na tvrdo uvařenými a s jedním, syrovým žloutkem; přidej k tomu čtyry loty tlučeného cukru, drobnou, citronovou kůru a žejdlík mouky. Rozmíchej to dobře a udělej na vále malé preclíčky. Polož je na čistý plech, pomaž je vodou, posyp je oloupanými, rozsekanými mandlemi a cukrovou krupicí, a upeč je zpovolna. Čím déle se pekou, tím pěknější jsou.

Ledy k ozdobení cukrovinek a dortů.

511. Bílý led.

Prosej čtvrt libry cukru, utlučeného na moučku, dej ho do malé misky, přidej k němu tuhý sníh z dvou bílků a promíchej to dobře. Přidej pak přecezenou z půlcitronu šťávu a míchej tím čtvrt hodiny. Pak tím ozdob cokoliv ti libo bude. Jestli že by led tuze hustý byl, přidej kousek bílku; neboť led musí se lžíce téci.

512. Růžový led.

Led se udělá podlé předešlého předpisu, jenom že se k němu několik kapek červcové barvy (košenile; u každého cukráře lze ji dostati), přimíchá.

513. Žlutý led.

Utři s jednoho citronu kůru na čtvrtlibře cukru, roztluč a prosej to jako při dělání bílého ledu, přidej k tomu dva bílky a několik kapek citronové šťávy. Míchej tím čtvrt hodiny a ozdob tím, což libo bude.

514. Skořicový led.

Utluč a prosej čtvrt libry cukru, přidej dva loty tlučené, prosáté skořice, tuhý sníh ze dvou bílků a míchej tím půl hodiny. Kdyby to tuze husté bylo, přidej k tomu trochu sněhu.

515. Černý led.

Čtvrt libry utlučeného, prosátého cukru míchej s dvěma bílky čtvrt hodiny, pak k tomu přimíchej dvě tabulky rozstrouhané čokolády, která se dříve rozhřát a změknout nechala.

516. Malinový led.

Do rozmíchaného, utřeného s bílky cukru přimíchej trochu malinové aneb rybésové šťávy.

517. Zelený led.

Utluč vypraný špenát, proceď jej skrz čisté plátno do rendlíčku a nech jej svařit, až se srazí; přilej pak rychle trochu vody, zamíchej tím a protlač vodu opět skrz čisté plátno. To, co v plátně zůstane, jest zelená barva a může se ke všem věcem používati.

Led se udělá dle čís. 511. a přimíchá se k němu trochu té zelené barvy; pak se jím ozdobuje cokoli.

518. Cukrová krupice.

Vezmi pěkný cukr od špičky, rozdrť jej paličkou na drobounko tak, aby lesk svůj neztratil a proseј ho skrze

řídké sítko. Co v sítku zůstalo, rozdrť opět a prosej to potom skrz hustší sítko. Co v sítku zbyde, jest cukrová krupice; jí se všeliké cukrovinky a dorty posýpají.

519. Růžová krupice.

Cukrová, bílá krupice dá se na papír a pokropí se trochu štětičkou, v alkermesové šťávě omočenou, promíchá se rychle prstem a dá se do teplé trouby, aby oschla. Kropení alkermesovou šťávou, promíchání a sušení cukru se opakuje, až krupice dosti červenosti nabude.

520. Zelená krupice.

Bílá, cukrová krupice pokropí se špenátovou barvou týmž způsobem, jako červená a dělá se též tak.

521. Žlutá krupice.

obarví se trochem rozpuštěného šafránu.

522. Ledové pokroutky.

Udělej žlutý led podlé čís. 513., namaž jej co péro tlustě na oplatky, s palec široké a co prst dlouhé, a nech to v troubě oschnout. Odděl je pak a přidej je k cukrovinkám.

523. Anýsové pokroutky.

Utluč a prosej čtvrt libry cukru, přidej ze dvou bílků tuhý sníh, dvě lžíce pěkné mouky a trochu přebraného anýzu. Míchej tím půl hodiny; namaž to pak co péro tlustě na oplatky, s palec široké a co prst dlouhé. Usuš je v troubě, odděl a uschovej je.

524. Chlebíček s máslem.

Půl libry tlučeného cukru, půl libry sladkých, oloupaných, rozstrouhaných mandlí, dvě tabulky rozstrouha-

né čokolády a dvě celá vejce v misce půl hodiny míchej. Nastříhej z oplatků malé skývy, namaž je tím těstem a nech je v ne horké troubě zpovolna upéci. Když pak vychladnou, obtáhni je žlutým ledem a dej je do trouby oschnout.

525. Medvědí pasourky.

Rozsekej půl libry oloupaných, sladkých mandlí a usuš je v teplé troubě. Dej na čistý kuthánek půl libry cukru, přilej půl žejdlíka vody a svař cukr, až to zhustne; přidej pak mandle a dva loty převařeného másla, trochu tlučené skořice a hřebíčku. Míchej tím, až to zčervená a se spojí. Dej to pak do tvořídek, máslem vymazaných a drobnými pistaciemi prosypaných, přitiskni je citronovou kůrou k tvořídku, vyndej je za tepla a přidej je k cukrovinkám.

526. Smažené mandle.

Rozstrouhej čtyry loty sladkých, utřených, neoloupaných mandlí, dej je na vál do desíti lotů mouky, rozdrob do toho čtyry loty másla, přidej čtyry loty tlučeného cukru, půl kávové lžičky tlučené skořice a lžíci vína. Zadělej a prohněť to dobře; vyválej to pak co stéblo tlustě, mandlovým tvořídkem vytiskni mandličky, usmaž je v rozpáleném, přepuštěném másle, a zaobal je do přichystaného, tlučeného cukru a skořice. Dej je na talíř mezi jiné cukrovinky.

527. Mandlové preclíčky.

Rozstrouhej čtvrt libry sladkých, oloupaných mandlí; malé kousky, které se již strouhati nedají, utluč v moždíři, dej je na čistý rendlíček a utři je se třemi žloutky a čtvrtlibrou cukru, až se to zpění; přidej ještě tři žloutky a míchej tím nad ohněm, až to zhustne. Dej to pak na vál, posypaný moukou, a udělej z toho preclíčky. Namaž čistý plech máslem, polož preclíčky naň, posyp je cukrovou krupicí a upeč je při mírném ohni.

528. Tabuletky.

Čtvrt libry sladkých, oloupaných mandlí se na drobounko rozseká, a se čtvrtlibrou utlučeného cukru a jedním, velkým bílkem v čistém rendlíčku se to do husta umíchá. Z toho udělají se na oplatky hromádky, co holubí vejce velké, do prostřed nich dá se zavařená višně, oplatky pak dají se na plech a hodinku se zpovolna v troubě pekou.

529. Cukrové topinky.

Utluč půl libry cukru, míchej ho se čtyrmi žloutky a dvěma, celými vejci půl hodiny, přidej pak půl kvintlíku tlučené skořice, drobně rozsekanou s půlcitronu kůru a půl libry mouky. Promíchej to; namaž čistý plech máslem, udělej lžičkou hromádky, co vlaský ořech velké, posyp je cukrovou krupicí a upeč je při velmi mírném ohni.

530. Cukrové rohlíčky.

Čtyry bílky a půl libry tlučeného cukru v hladkém hrnku železnou metlou tak dlouho mrskej, až to zcela zhustne a se zpění; přimíchej pak půl libry sladkých a lot hořkých, oloupaných a rozstrouhaných mandlí. Čtvrt libry hrubě utlučeného na způsob krupice cukru dej na vál, vyndej těsto do cukru a uválej v něm malounké rohlíčky. Namaž čistý, teplý plech voskem, polož rohlíčky naň a upeč je zpovolna. Čím déle se pekou, tím pěknější budou.

531. Španělský vítr.

Udělej velmi tuhý sníh ze tří bílků, přimíchej k němu buď tři loty cukru, utlučeného s kouskem vanilie, buďto přidej místo vanilie několik kapek citronové šťávy aneb rumu. Udělej stříkačkou, plechovou trubičkou opatřenou, aneb jen lžičkou na papír malé věnečky aneb hromádky. Dej papír na plech a dej to hnedky do trouby,

která ale jenom málo horká býti musí, neboť se to zpovolninka upéci, tak říkaje uschnouti musí. Sejmi věnečky aneb hromádky s papíru a uschovej je v teplém místě.

532. Citronové lusky.

Udělej ze čtvrtlibry cukru bílý led podlé čís. 511. a přimíchej do něho čtvrt libry oloupaných, na nudličky rozkrájených, sladkých mandlí. Nastříhej z oplatků kousky, co prst široké a rovněž tak dlouhé, namaž je tím ledem, posyp je rozsekanými na drobno pistaciemi; dej je na plech a usuš je v troubě.

533. Makaronky.

Půl libry tlučeného cukru s dvěma bílky v čistém rendlíčku míchej, až to zhustne; dej to pak k ohni a míchej tím, až se to vařit počne. Potom přidej půl libry sladkých, oloupaných, rozsekaných mandlí a dva loty mouky. Promíchej to a udělej z toho hromádky na papír; dej to na plech a zpovolna je do zlatova upeč. Sejmi je za tepla a posyp je cukrem.

534. Piškoty.

Ostrouhej půl libry cukru na půli citronové kůry, roztluč a prosej ho do čistého, hladkého hrnku, přidej půl libry pěkné mouky, čtyry žloutky a pět celých vajec. Míchej tím půl hodiny. Dej to pak do nálevky (trychtýře) a slej na čistý papír piškoty; dej to na plech, posýpátkem posyp piškoty hojně cukrem, a upeč je spěšně. Dej však pozor, aby se nespálily. Navlaž pak papír vlhkou houbou, sejmi piškoty, nech je ještě trochu v troubě uschnout a uschovej je v suchém místě.

535. Janovské řízky.

Vezmi tolik mouky, co čtyry vejce váží, též tolik cukru i másla. Míchej pak čtyry žloutky s odváženým, roztlučeným cukrem, až se zpění; utři také máslo v jiné

misce až do zpěnění se, přidej k němu ty zpěněné žloutky, odváženou mouku, zrnko soli a ze čtyr bílků sníh. Promíchej to dobře. Udělej ze dvou půlarchů čtverhrané formy; sepni totiž špendlíkem rohy tak, aby to jako kartánek vypadalo, vymaž je máslem a nalej do jedné formy polovic těsta. Do ostatního těsta přimíchej čtyry loty rozstrouhané čokolády; nalej je též do druhé, papírové formy a nech to na plechu v troubě zpovolna upéci. Sejmi to pak dlouhým nožem, namaž to zavařenými meruňkami, polož to pomazanou stranou na sebe, rozkrájej to v půli, opět to namaž zavařeninou i opět to polož na sebe a nakrájej z toho ostrým nožem kousky, dva prsty široké a prst dlouhé. Svrchu potři je žlutým aneb růžovým ledem podlé čís. 512. a 513., a nech je oschnout.

536. Cukrované mandle.

Vezmi libru sladkých, pěkných, vybraných mandlí, otři a nech je, neoloupané, v troubě na plechu osušit. V čistém rendlíku vař tři čtvrti libry cukru s půlžejdlíkem vody tak dlouho, až se táhne, vysyp pak mandle do něho a míchej jimi, až všecky se cukrem obtáhnou. Utluč již dříve čtvrt libry cukru se skořicí, přimíchej k tomu lot mouky, hoď mandle do toho a míchej jimi, aby všecky se do cukru zaobalily.

537. Cukrované amorelky aneb višně v papírových košíčkách.

Amorele aneb višně musejí velké a beze skvrny býti. Dej na rendlíček čtvrt libry cukru, polej ho koflíčkem vody a vař jej tak dlouho, až cukr jako sklo praskne a na zuby se nelepí, jestliže smočené ve studené vodě dřívko v něm omočíš, a hned zas do studené vody je zmočíš a do cukru kousneš. Pak ho rychle odstav a višně aneb amorelky až po štopku v něm omoč a na mramorový, mandlovým olejem pomazaný, kámen je štopkami vzhůru pokládej. Nemáš-li mramorový kámen, hodí se k tomu také velká, hladká, mandlovým olejem namazaná mísa. Vystříhej z papíru malá kolečka, co čtyr-

krejcar velká, zkarbuj je pěkně, postav amorelky aneb višně do nich a urovnej je na talíř.

538. Cukrované pomeranče, kaštany a datle.

Pomeranče oloupej, na kousky je odděl, všecko bílé s nich sejmi, při čemž pozor dej, aby žádná šťáva z nich nevytekla, napíchni je na tenké, špičaté dřívko a ocukruj je týmž způsobem, jako amorelky.

Kaštanům uřízni špičky, upeč je v troubě a oloupej je; napíchni je též na špičaté dřívko, ocukruj je a pak vlož je do vroubkovaných košíčků a dej je mezi jiné cukrovinky.

Datle se též tak ocukrují.

539. Likérové talířky.

Uvař čtvrt libry cukru týmž způsobem jak v předešlém čísle při cukrovaných amorelkách udáno jest, a přilej rychle dvě lžíce rosolky do něho a zamíchej to. Vytiskni již dříve kulatým knoflíkem malé talířky do prachové (pudrové) mouky, a vlej rychle lžící cukr do nich. Když pak vystydly, vyndej je; opraš, do papírku je pěkně zaobal a k jiným cukrovinkám je přidej.

540. Hubinky s hořkých mandlí.

Ustrouhej čtvrt libry oloupaných, sladkých a čtvrt libry hořkých mandlí. Dej je do hrnku, přidej dvě celá vejce, půl libry roztlučeného cukru, dva loty mouky a trochu drobné, citronové kůry. Míchej tím půl hodiny a udělej lžící hromádky na čistý papír. Dej je na plech a zpovolna je upeč. Sejmi je za teplą a uschovej je.

541. Hubinky se sladkých mandlí

se týmž způsobem dělají, jenom s tím rozdílem, že místo hořkých, sladké mandle se dají.

542. Mandlové věnečky.

Oloupej a rozkrájej půl libry sladkých mandlí na dlouhé nudličky, a dej je na čistý plech do trouby oschnout. Dej půl libry tlučeného cukru do čistého rendlíčku, přidej k němu ze dvou bílků tuhý sníh a z půlcitronu šťávu. Rozmíchej to a přidej k tomu osušené mandle. Udělej z toho hromádky na oplatky a prstem udělej u prostřed každé hromádky díru, jak velkou chceš, čímž se věnečky utvoří. Dej je na plech a upeč je zpovolninka.

543. Hnědé koblížky.

Udělej totéž těsto, jako v předešlém čísle udáno, a přimíchej k posledku čtyry rozstrouhané tabulky čokolády. Udělej z toho hromádky na oplatky a upeč je velmi zpovolna.

544. Čokoládové hubinky.

Utluč čtvrt libry cukru, dej ho do misky, přidej jeden bílek a míchej tím, až se to zpění, přimíchej pak k tomu čtvrt libry rozstrouhané čokolády a dej to na vál, cukrem posypaný; vypracuj to na tuhé těsto, rozválej to pak co nůž tlustě a vypíchni malinkým tvořidkem aneb náprstkem hubinky. Namaž plech voskem, vlož hubinky naň, posyp je cukrovou krupicí, jedny posyp bílou a druhé červenou krupicí a rychle je při mírném ohni upeč.

545. Mandlové obloučky s vejci.

Utluč čtvrt libry cukru, ostrouhaného na jednom citronu, oloupej a rozstrouhej čtvrt libry sladkých mandlí, dej to na misku, přidej čtyry celá vejce, dva žloutky a míchej tím půl hodiny. Nastříhej z oplatků kousky, dva prsty široké a stejně dlouhé; pomaž je tím těstem s nůž tlustě, polož je na obloučkové tvořidko a upeč je zpovolna do zlatova. Ozdob je bílým aneb růžovým ledem podlé čís. 511. a 512., posyp je rozkrájenými pistaciemi a nech je oschnout.

546. Hnědé, mandlové obloučky.

Utluč půl libry cukru, též kvintlík skořice a kvintlík hřebíčku, oloupej a rozsekej půl libry oloupaných, sladkých mandlí, přidej drobně rozsekanou kůru s jednoho citronu, dej všeoko do misky, přidej ze tří bílků tuhý sníh a míchej tím půl hodiny. Bylo-li by to tuze husté, přidej trochu sněhu. Nastříhej z oplatků kousky, co dva prsty široké a stejně dlouhé, namaž je tím těstem, polož je na obloučkové tvořídko a upeč je zpovolna. Obtáhni je pak bílým, citronovým ledem a posyp je drobnými pistaciemi.

547. Mandlové obloučky.

Ustrouhej půl libry sladkých, oloupaných mandlí, dej je na misku, přidej k nim půl libry cukru, utlučeného s kouskem vanilie, drobnou kůru s jednoho citronu a tuhý sníh ze tří bílků. Nedej však hned všechen sníh do toho, aby to řídké nebylo. Míchej tím půl hodiny. Rozkrájej oplatky na stejně dlouhé, se dva prsty široké kousky, pomaž je tím těstem, posyp je drobnými pistaciemi, polož je na čistý plech, máslem namazaný, a zpovolna je upeč do červena. Přehni je pak hned přes váleček a nech je vystydnout.

548. Pražené obloučky.

Dej do rendlíčku půl libry cukru, přilej půl žejdlíka vody a vař jej tak dlouho, až se táhne, dej do něho půl libry sladkých, oloupaných a rozsekaných mandlí a lot másla; míchej tím až to zčervená a až se to spojí. Přidej pak čtvrt libry sladkých, oloupaných a na nudličky rozkrájených mandlí, drobnou kůru se dvou citronů i šťávu z nich a ze dvou bílků tuhý sníh. Promíchej to dobře, namaž to na přistřížené oplatky a posyp je drobnými pistaciemi. Namaž obloučkové tvořídko máslem, polož oplatky naň a upeč je pěkné. Ozdob je bílým aneb růžovým ledem podlé čís. 511. a 512. Dej do dvou nálevek (trychtýřů) aneb papírových kornoutků

led, do jednoho bílý, do druhého růžový, obtáhni tak obloučky nitkami a nech je oschnout.

549. Obloučky s feniklu.

Dej žejdlík pěkné mouky na vál, rozdrob v ní čtyry loty nového másla, přidej k tomu tři žloutky, trochu přebraného, prosátého feniklu, zrnko soli a drobet smetany. Zadělej a prohněť to dobře. Rozválej to pak co nůž tlustě a nakrájej z toho stejné, podlouhlé kousky. Udělej tuhý sníh ze tří bílků, pokryj jím kousky a posyp je rozsekanými mandlemi a cukrem. Namaž obloučkový plech máslem, polož je naň a upeč je pěkně.

Dorty.

Vařený cukr k ozdobení dortů.

550. Bílý cukr.

Dej čtvrt libry cukru na hladký, čistý rendlíček, přilej koflíček vody a vař jej tak dlouho, až cukr jako sklo praskne a na zuby se nelepí, jestliže omočené ve vodě dřívko v něm zmočíš a hned zas ve studené vodě jej omočíš a do cukru kousneš. Tu ho vezmi rychle od ohně, a přimíchej tolik přecezené, citronové šťávy, aneb rumu aneb maraskina, abys tím dorty aneb cukrovinky pomazati mohla. Aneb dej jej do nálevky (trychtýřku) s malou dírkou, a obtáhni dorty nitkami.

551. Červený cukr.

Cukr způsobem, v předešlém čísle udaným, vařený obarví se červcovou barvou (košenilem).

552. Žlutý cukr.

Nalej na šafrán trochu vařící vody, nech to chvílku stát, proceď to pak skrze čisté plátno, rozmíchej to s trochem citronové šťávy, a přimíchej to do svařeného cukru.

553. Modrý cukr

se obarví fialovou šťávou.

554. Zelený cukr

obarví se špenátovou šťávou.

555. Černý cukr

barví se čokoládou, která se rozstrouhá, s trochem vody promíchá a k vařícímu cukru náležitě se přimísí.

556. Mandlový dort.

Oloupej a rozstrouhej tři čtvrti libry sladkých a lot hořkých mandlí, zbytky z nich utluč v moždíři, dej je do čistého, hladkého hrnku, přidej dvadcet lotů utlučeného s kouskem vanilie a prosátého cukru a šest celých vajec. Míchej tím půl hodiny; přidej pak k tomu dvadcet žloutků a drobnou kůru s jednoho citronu. Míchej tím pak tři čtvrti hodiny. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou, prosátou žemličkou, dej to těsto do ní; nedoplň ji ale; a nech dort zpovolna hodinu péci. Vyklop jej pozorně, aneb sejmi s něho okolek, potři jej citronovým ledem podlé čís. 511., osuš jej v troubě a ozdob dlé libosti některým zavařeným ovocem.

557. Piškotový dort.

Otři na jednom citronu šestadvadcet lotů cukru, roztluč jej a dej ho do čistého, hladkého hrnce, přidej dvanáct žloutků a osm celých vajec. Míchej to železnou metlou, až se to zpění a zhustne; přidej pak

k tomu dvadcet lotů dortové mouky a promíchej to. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou, prosívanou žemličkou, vlej těsto do ní, nech je velmi zpovolna upéci a vychladnout. Nesmí se ale nikdy forma těstem až po kraj naplniti, nýbrž musí na dva prsty neplná zůstati. Dort pak vyklop a namaž jej s nůž tlustě cukrem, svařeným s rumem, a ozdob jej zavařenými višněmi.

558. Linecký dort.

Tři půl libry másla, až se zpění, přidej k němu pět žloutků a dvě celá vejce, promíchej to; přidej pak dvanáct lotů otřeného na jednom citronu a roztlučeného cukru a dvanáct lotů sladkých, oloupaných a roztlučených mandlí. Tlukouc mandle přilévej trochu vody, aby nezolejotěly. Míchej tím tři čtvrti hodiny; přidej pak k tomu půl libry nejpěknější mouky a promíchej to dobře. Vymaž dortovou formu máslem, posyp ji strouhanou, prosívanou žemličkou, dej těsto do ní a nech je zpovolna půl druhé hodiny péci. Sejmi pak s něho okolek, ozdob je zavařeným ovocem a posyp dort hustě prosívaným cukrem.

559. Chlebový dort.

Roztluč a prosej dvanáct lotů usušeného do hněda chlebíčka a navlaž jej malou skleničkou rumu aneb araku. Ustrouhej dvanáct lotů sladkých a lot hořkých neoloupaných a otřených mandlí, dej je do čistého, hladkého rendlíku, přidej k nim libru tlučeného cukru a dvadcet žloutků. Míchej tím půl hodiny, přidej pak kávovní lžičku tlučené, prosívané skořice, šest tlučených, prosátých hřebíčků, drobnou kůru se dvou citronů, jednu rozstrouhanou tabulku čokolády a navlažený chlebíček. Promíchej to dobře a přimíchej k posledku ze čtrnácti bílků udělaný sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji sušeným, prosátým chlebíčkem, vlej těsto do ní, nedoplň ji ale, a zpovolna a pěkně je upeč. Vyklop pak pozorně dort a obtáhni jej skořicovým ledem podlé čís. 514., a oblož jej dlé libosti zavařeným ovocem.

560. Pomerančový dort.

Otři na třech čtvrtích libry cukru sedm pěkných pomerančů, roztluč a dej ho do čistého, hladkého hrnku; přidej k tomu čtrnáct lotů sladkých, oloupaných a utlučených mandlí (tlukouc je, pokrop je trochem vody, aby nezolejovatěly) a třidcet žloutků. Míchej tím tři čtvrti hodiny a přimíchej k tomu sníh z desíti bílků. Vymaž dortovou formu máslem, posyp ji strouhanou, prosátou žemličkou, vlej těsto do ní a nech to velmi zpovolna hodinu péci. Sejmi pak okolek, potři dort žlutým aneb černým, vařeným cukrem, a ozdob jej ostatně podlé libosti

561. Pražený dort.

Oloupej a rozsekej tři čtvrti libry sladkých mandlí a usuš je na čistém plechu v troubě. Rozkrájej čtvrt libry citronátu na nudličky a rozsekej na drobounko kůru s jednoho citronu. Dej na čistý rendlík tři čtvrti libry cukru, přilej půl žejdlíka vody a svař cukr do husta; přidej pak rozsekané, osušené mandle a tři loty převařeného másla. Míchej tím až do hněda a až se to spojí. Přidej pak rychle rozkrájený citronát, citronovou kůru, trochu tlučené skořice a promíchej to náležitě. Vymaž již dříve melounovou formu mandlovým olejem, posyp ji rozsekanými pistaciemi, dej mandle rychle do ní, přitiskni je celým citronem stejně ku tvořidku, vyndej pak dort za tepla a dej ho na talíř.

562. Pěkný, zelený dort s pistaciemi.

Udělej zelenou, špenátovou barvu podlé čís. 517. Rozstrouhej aneb rozsekej na drobounko půl libry sladkých, oloupaných mandlí, rozsekej též čtvrt libry pistacií, dej je do čistého, hladkého hrnku, přidej špenátovou barvu, šest celých vajec a míchej tím půl hodiny. Přidej pak osmnáct žloutků a míchej tím zas půl hodiny. Vymaž dortovou formu máslem, posyp ji strouhanou, prosátou žemličkou, vlej těsto do ní, nech ale formu na dva prsty neplnou a peč dort zpovolna přes hodinu. Sejmi pak

okolek, potři dort s nůž tlustě bílým, uvařeným cukrem a nech jej oschnout.

563. Dort z máselného těsta.

Udělej máselné těsto podlé čís. 39; rozválej pak odpočinulé těsto co péro tlustě, rozválej též tak máslo, polož je na těsto, přelož to podlé čís. 39., rozválej to, a zas to přelož a dej těsto opět do studena odpočinout. Pak je rozválej a zas přelož, a totéž učiň ještě dvakrát, při čemž ale dobrý pozor dávej, aby těsto pokaždé máslo krylo. Rozřízni pak těsto na dva stejné díly, rozválej je do kola s péro tlustě, podlé talíře sřízni je pěkně do kulata, polož je na čistý plech, pomaž je povrchu rozklepaným vejcem a propíchni těsto na několik místech nožíčkem, aby se nenadmulo. Upeč je pěkně a namaž meruňkovou zavařeninou; polož je na sebe, zavařeninou do prostřed. Oblož dort povrchu zavařeným ovocem a posyp jej hojně cukrem.

564. Dort z máku.

Roztluč žejdlík máku na drobounko, dej ho na misku, přidej půl libry utlučeného cukru s kouskem vanilie, deset žloutků, drobnou kůru s půlcitronu, trochu tlučené skořice a tři loty na drobno rozkrájeného citronátu. Míchej tím hodinu a přimíchej k posledku udělaný z bílků sníh. Vymaž formu máslem, posyp ji strouhanou, prosátou žemličkou, vlej těsto do ní a peč dort zpovolna hodinu. Vyklop jej pak pozorně a potři ho s nůž tlustě skořicovým ledem podlé čís. 514. a nech jej v troubě oschnout.

565. Dort z bramborové mouky.

Ostrouhej na dvanácti lotech cukru kůru s půldruhého citronu, roztluč a dej ho do čistého, hladkého hrnce, přidej k tomu devět celých vajec, tři žloutky a přecezenou s půldruhého citronu šťávu. Postav hrnec do horké vody a míchej to při ohni železnou metlou až do husta. Přimíchej pak k tomu půl libry bramborové mouky; vymaž formu

máslem, posyp ji strouhanou, prosátou žemličkou, vlej těsto do ní a nech to velmi zpovolna upéci. Vyklop pak dort pozorně na mísu, pomaž jej s nůž tlustě vařeným, bílým cukrem a oblož jej některým, zavařeným ovocem.

566. Čokoládový dort.

Rozstrouhej tři čtvrti libry sladkých, oloupaných mandlí, dej je do hrnku, přidej k nim tři čtvrti libry ostrouhaného na jednom citronu a utlučeného cukru a šest celých vajec. Míchej tím půl hodiny, přidej pak osmnáct žloutků a míchej tím zas půl hodiny. Pak k tomu přimíchej čtrnáct lotů rozstrouhané čokolády. Vymaž dortovou formu máslem, posyp ji strouhanou, prosívanou žemličkou, vlej těsto do ní a upeč to velmi zpovolna. Sejmi pak okolek a potři dort s nůž tlustě růžovým, uvařeným cukrem podlé čís. 551.

567. Marzabanský dort.

Oloupej a rozsekej na drobounko půldruhé libry sladkých mandlí. Dej do čistého rendlíku libru cukru, polej ho žejdlíkem vody a vař jej tak dlouho, až z něho nitky táhnout můžeš; dej pak do něho rozsekané mandle a rozsekanou na drobno s jednoho citronu kůru. Míchej tím ustavičně chvíli, pak to od ohně odstav a přidej k tomu šťávu z jednoho citronu, kousek utlučené s cukrem vanilie a tuhý sníh ze dvou bílků. Míchej tím opět u ohně, až se všecko spojí. Nastříhej podlé talíře několik pořád menších a menších, kulatých oplatků; namaž je tím těstem a potři je některou, dobrou zavařeninou. Polož pak největší lístek na čistý plech, pokládej to pořád menším a menším lístkem, až dort dodělán bude a nech jej zpovolna upéci. Dej ho pak na mísu a ozdob jej nitkami z bílého a růžového cukru, vařeného podlé čís. 550. a 551. Dej do malých nálevek (trychtýřků) vařený cukr a slej nitky.

568. Karmelitánský dort.

Oloupej a rozkrájej libru sladkých mandlí na nudličky, rozkrájej též půl libry citronátu na nudličky, a rozsekej na drobno kůru s půlcitronu. Promíchej to všecko a vyceď na to šťávu z půlcitronu. Dej tři čtvrti libry tlučeného cukru do čistého hrnku, přidej jedenáct žloutků a tři celá vejce; míchej to železnou metlou půl hodiny, přimíchej pak k tomu dvanáct lotů dortové mouky, tři lžíce rumu a tu směs. Vymaž dortové tvořídko máslem, posyp je strouhanou žemličkou, dej těsto do ní a upeč dort velmi zpovolna. Sejmi pak okolek, potři dort s nůž tlustě růžovým ledem a oblož je zavařeným ovocem.

Huspeniny.

569. Mandlová huspenina.

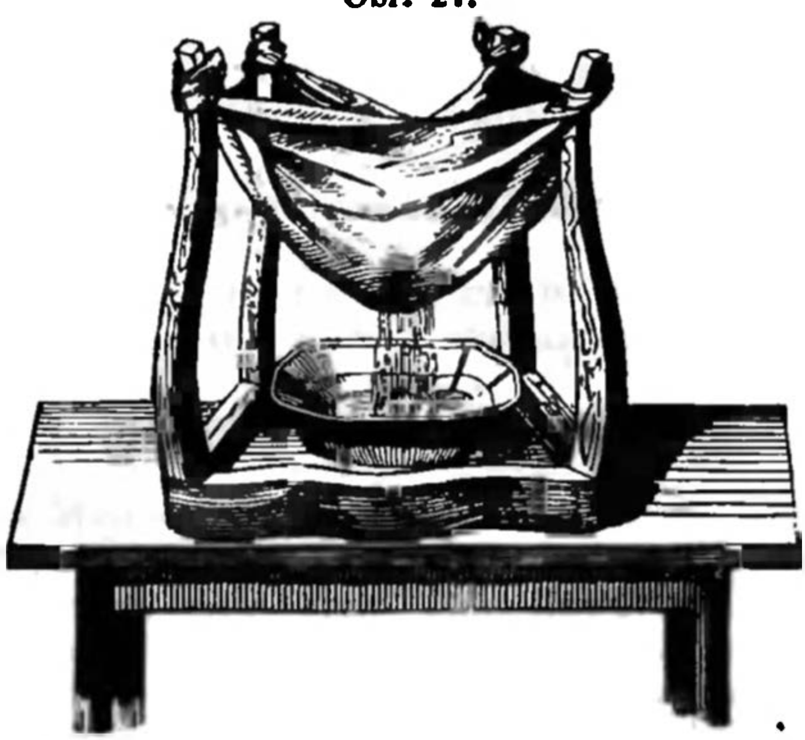
Namoč dva loty pěkného, vyzího měchýře aneb půlčtvrta lotu želatynu (klihoviny, rosoliny), již den před potřebou, do tří čtvrtí žejdlíka vody; aneb jej rozstříhej na malé kousky, vař to hodinu při mírném ohni, pak přeceď to skrz čisté plátno.

Utluč dvanáct lotů sladkých a půl lotu hořkých, oloupaných mandlí; tlukouc je pokropuj je častěji vodou, aby nezolejovatěly. Svař tři žejdlíky dobré smetany se čtvrtlibrou cukru, přidej tlučené mandle a rozmočený, přecezený, vyzí měchýř aneb klihovinu (želatyn). Promíchej to dobře a přeceď to skrz řídký, čistý ubrousek. Namaž formu mandlovým olejem, vlej to, vychladlé, do ní a nech to na úplně studeném místě, lépe ale v ledě stuhnout. Odloupni pak s kraje trochu huspeninu a foukni do ní. Tím se huspenina od formy oddělí. Přikryj ji talířem, a vyklop ji, zatřesouc formou, a lehce ji pozvednouc.

570. Malinová huspenina.

Připrav půl třetího lotu vyzího měchýře aneb čtyry loty klihoviny (želatynu) podlé předpisu, v předešlém čísle obsaženého. Vezmi tři žejdlíky pěkných, přebraných malin, dej je na čistý rendlík, přidej půl libry ostrouhaného na jednom citronu cukru, šťávu z jednoho citronu, žejdlík dobrého, sladkého vína a udělaný ze dvou bílků sníh. Svař to, přidej pak rozmočený, vyzí měchýř a přeceď to skrze sítko. Potom přivaž ubrousek ke čty-

Obr. 27.



rem nohoum obrácené židle, podstav pod něj čistou nádobu, vlej šťávu do ubrousku, nech ji proběhnout a opakuj to ještě jednou. Vlej to pak do čisté, melounové formy, mandlovým olejem vymazané, a nech to ve studeném místě, lépe ale při ledě, stuhnout. Namoč pak formu spěšně do horké vody, otři ji a vyklop huspeninu na talíř. Ozdob ji kvítím aneb pomerančovým listím.

571. Višňová aneb jahodová huspenina.

týmž způsobem se připravuje; jenom že se místo malin jahody aneb višňová šťáva přidá.

572. Citronová huspenina.

Rozstříhej tři loty pěkného, vyzího měchýře, aneb půlčtvrta lotu želatynu, dej jej do čistého hrnéčku, přilej žejdlík vody, vař jej hodinu a přeceď to. Ostrouhej kůru se šesti citronů na třech čtvrtích libry cukru, dej jej do dvou žejdlíků vína, přidej přecezenou z těch citronů šťávu a tuhý sníh ze dvou bílků. Svař to a přimíchej uvařený vyzí měchýř. Přeceď to skrz ubrousek tím způsobem, jako v předešlém čísle udáno bylo. Vlej to do melounové formy a nech to v ledě stuhnout. Omoč pak formu v horké vodě, otři ji, přikryj ji talířem, poklop ji, zatřes trochu tvořidkem a vyzvedni je pozorně. Ozdob huspeninu pomerančovým listím.

573. Pomerančová huspenina

se týmž způsobem připravuje, jenom že místo citronové kůry a šťávy pomerančová kůra i šťáva se přidá.

574. Čokoládová huspenina.

Připrav půldruhého lotu vyzího měchýře aneb půltřetího lotu klihoviny (želatynu) tak, jak v předešlých číslech udáno. Rozstrouhej čtvrt libry dobré čokolády, dej ji do tří žejdlíků smetany, přidej kousek vanilie, dva loty sladkých, oloupaných, roztlučených mandlí a čtyry loty cukru. Svař to, přidej připravený, vyzí měchýř a tři, rozkloktané s trochem smetany žloutky. Míchej tím u ohně ještě chvíli a přeceď to skrz sítko. Vlej to, vychladlé, do formy, ve studené vodě vypláknuté a nech to v studeném místě stuhnout. Namoč pak formu do horké vody, otři ji a vyklop huspeninu.

575. Vanilová huspenina.

Rozklepej a nastříhej dva loty pěkného, vyzího měchýře a nech jej přes noc ve třech čtvrtžejdlících vody močit aneb jej hodinu vař, pak jej přeceď. Svař v čistém hrnku tři žejdlíky smetany s kvintlíkem vanilie, s osmi loty cukru a s dvěma loty sladkých a s lotem hoř-

kých, oloupaných, rostlučených mandlí. Přidej pak vyzí měchýř a přeceď to skrz ubrousek. Vlej to, vychladlé, do formy, ve studené vodě vypláknuté, a nech to ve studeném místě aneb v ledě stuhnout. Namoč pak formu v horké vodě, otři ji, vyklop huspeninu a dej ji opět do stu-

Obr. 28.



dena. Vezmi papír, na kterém buď nějaký věnec, buďto kytka, aneb arabeska vystřihnuta jest, polož jej na huspeninu, posypádkem posyp jej strouhanou čokoládou, sejmi pozorně papír a okrasa jest hotova.

576. Vanilová huspenina se smetanovou pěnou.

Připrav půldruhého lotu vyzího měchýře podlé předpisu ve předešlých číslech obsažených. Svař v žejdlíku smetany kousek vanilie a čtvrt libry cukru, přidej vyzí měchýř a proceď to skrz ubrousek; přidej pak osm žloutků a míchej tím u ohně, až to zhustne. Postav pak hrnek s krémem do studené vody a míchej jím, až vystydne a zhustne. Udělej pak ze žejdlíka husté, syrové smetany pěnu, to jest: míchej hustou smetanu železnou metlou, až se zpění, sejmi hustou pěnu a dej ji na sítko; míchej ostatní smetanou neustále, až všecka zpěněna jest. Pěnu tu přimíchej volně do krému, vlej to pak do formy, mandlovým olejem vymazané, a nech to při ledě aneb ve studené vodě stuhnout. Vyklop to pak na mísu a ozdob to dle libosti.

577. Huspenina s maraskinem a smetanovou pěnou.

Dva loty vyzího měchýře rozmočí se podlé předešlých předpisů. Dvanáct lotů tlučeného cukru, osm žloutků a žejdlík smetany se dobře rozkloktá a při ohni až do husta se to umíchá. Potom přimíchá se rozmočený vyzí měchýř a koflíček maraskina. Skrze sítko se to procedí a tím se míchá, až to úplně vychladne a zhustne. Tu se pěna, udělaná z půldruhého žejdlíka dobré, husté smetany k tomu zpovolna přimíchá a vleje se to do formy, mandlovým olejem vymazané. Do drobně roztlučeného ledu postaví se forma a nechá se to stuhnout. Pak se forma na mísu překlopí, za chvílku se formou lehounce zatřese a zpovolna se forma vyzvedne.

578. Řeřichová huspenina.

Připrav tři loty vyzího měchýře aneb čtyry loty klihoviny (želatynu) podlé předešlých čísel. Otři kůru ze čtyr citronů a jednoho pomeranče o tři čtvrti libry cukru, dej jej do dvou žejdlíků dobrého vína a svař to. Vezmi to od ohně, přidej k tomu přecezenou šťávu z těch citronů a pomeranče a vyzí měchýř. Roztluč v moždíři pěknou řeřichu, dej ji do čistého plátna, přeceď šťávu, přimíchej ji k uvařenému vínu a proceď to skrze ubrousek, jejž ke čtyrem nohoum obrácené židle přivázalas. Vlej to, vychladlé, do formy, ve studené vodě omočené, a nech to v ledě stuhnout. Vyklop to svrchu udaným způsobem a ozdob huspeninu řeřichovým kvítím.

579. Punčová huspenina.

Naklepej a nastříhej tři loty vyzího měchýře aneb čtyry loty želatynu a namoč jej přes noc do žejdlíka vody. Oloupej pak kůru se tří citronů a s jednoho pomeranče, dej ji na čistý rendlík, přilej žejdlík vody, přidej libru cukru a vař to hodinu. Přilej pak přecezenou z těch citronů a z toho pomeranče šťávu a

rozmočený, vyzí měchýř. Promíchej to a proceď skrz ubrousek, ke čtyrem nohoum obrácené židle přivázaný. Přimíchej pak k tomu půl žejdlíka dobrého rumu, a vlej to do formy, ve studené vodě omočené, a nech to v ledě stuhnout. Namoč pak formu v horké vodě, otři ji a vyklop huspeninu na talíř. Ozdob ji zeleným, pomerančovým listím.

580. Kávová huspenina.

Rozmoč dva loty vyzího měchýře podlé předešlého čísla. Upraž pěkně čtvrt libry kávy, otři ji čistým ubrouskem, dej ji do tří žejdlíků smetany a nech to čtvrt hodiny vařit. Přeceď to a přidej čtvrt libry cukru, kousek vanilie a dva loty sladkých, oloupaných a roztlučených mandlí. Rozkloktej v hrnéčku tři žloutky s trochem smetany, přimíchej je též s rozmočeným, vizím měchýřem k vařící smetaně. Přeceď to pak skrz řídký ubrousek, vlej to do formy, nech to ve studeném místě stuhnout a vyklop huspeninu tak, jak již v dřívějších číslech udáno. Ozdob ji dle libosti.

581. Huspenina ze žampanského vína a ze všelikých barev složená.

Rozmoč přes noc v žejdlíku vody tři loty vyzího měchýře, aneb čtyry loty želatynu a přeceď jej Svař v půlžejdlíku vody libru cukru, na kteréms dvě citronové kůry ostrouhala, přidej rozmočený, vyzí měchýř, a přeceď to skrze čistý ubrousek, přimíchej pak půldruhého žejdlíka žampanského vína. Rozděl to na čtyry díly. Jeden nech bez všeliké přísady, do druhého dej trochu červcové barvy (košenile); do třetího dej drobnou, pomerančovou kůru a do čtvrtého dej buďto špenátovou aneb fialovou barvu. Vlej to do rozličných malých tvořídek a nech to v ledě stuhnout. Omoč je pak spěšně v horké vodě, otři je a vyklop huspeninu na mísu na způsob mramorového věnce. Ozdob to listím citronovým a zbyla-li červená huspenina, vlož kousky od ní mezi ně.

582. Jablíčka z vanilové huspeniny.

Udělej vanilovou huspeninu podlé čísla 575. Vlej třetinu té huspeniny do čisté nádoby a přimíchej k ní trochu červcové barvy (košenile). Vezmi malá tvořídka, která se jablíčkům podobají, aneb malé dětské koflíčky; postav je ve studeném místě aneb v ledě šikmo, aby červená barva na stranu přišla, vlej trochu té huspeniny do nich a nech ji stuhnout. Do ostatní vanilové huspeniny přimíchej špenátovou barvu, udělanou podlé čísla 517., proceď to skrz ubrousek a doplň tím koflíčky. Postav je rovně a nech je stuhnout. Omoč pak tvořídka v horké vodě, otři je a vyklop huspeninu pěkně do vršku na talíř, pokládajíc mezi jablíčka citronové listí. Dej je zas do studena, aby ztuhly, pak je rychle na tabuli dej.

583. Skořicová huspenina.

Rozmoč půlčtvrta lotu vyzího měchýře podlé předešlých čísel. Svař ve třech žejdlících dobrého vína libru cukru, lot skořice a osm hřebíčků. Přidej pak ze tří bílků sníh a rozmočený, vyzí měchýř. Vař to ještě chvíli a proceď to skrz ubrousek. Vlej to, vychladlé, do formy a nech to při ledě stuhnout. Vyklop pak huspeninu na mísu a ozdob ji cukrovinkami.

584. Višně v huspenině.

Osuš ubrouskem libru vypraných višní bez pecek. Dej do čistého rendlíku libru cukru, přilej žejdlík vody a vař jej tak dlouho, až se táhne. Dej pak višně do něho, převař je trochu a vyndej je cedníčkem na mísu. Do omáčky přidej žejdlík rybésové, uvařené šťávy a dva loty rozpuštěného, vyzího měchýře aneb tři loty klihoviny (želatynu). Nech to vařit, až to trochu zhustne a přeceď to skrz ubrousek a vlej to na višně do mísy. Posyp to pak drobnou, citronovou kůrou a nech to ztuhnout.

585. Broskve aneb meruňky v huspenině.

Broskve a meruňky musí zralé, ale ne měkké býti. Oloupej a rozřízni je v půli, dej je do čistého rendlíku, ve kterém kus cukru s trochem vína a citronové kůry svařilas. Vař je chvílku a vyndej je na mísu. Přilej pak do rendlíku dva žejdlíky vína, přidej dvanáct lotů ostrouhaného na dvou citronech cukru, citronovou šťávu a tři loty rozmočeného, vyzího měchýře, aneb čtyry loty želatynu. Svař to a proceď to skrz ubrousek na broskve do mísy a nech to při ledě stuhnout.

586. Jablka v huspenině.

Svař v čistém rendlíku půltřetího žejdlíka vína s půl librou cukru, s drobnou, citronovou kůrou a s kouskem skořice. Dej do toho patnáct oloupaných, míšenských jablek a vař je, až změknou; dej však pozor, aby se nerozpadla. Vyndej je na mísu, a přilej do šťávy v rendlíku šťávu ze dvou citronů a tři loty rozmočeného, vyzího měchýře. Svař to, proceď to pak skrz ubrousek; vlej to na jablka do mísy a nech to v studeném místě stuhnout.

587. Pěna smetanová s piškoty aneb hubinkami.

Dobrá, hustá smetana se tak dlouho kloktá, až se zpění; pěna se sebere a dá se na sítko, aby řídká smetana proběhla; tato přidá se k druhé a kloktá se tak dlouho, až se všecka smetana zpěnila. Dej pěnu na mísu, a oblož ji piškoty aneb vanilovými hubinkami.

588. Smetanová pěna s vanilií.

Ta pěna se tak, jako předešlá dělá, jenom že do tří žejdlíků smetany před mícháním pět lotů cukru, utlučeného s kouskem vanilie, se dá.

589. Smetanová pěna s jahodami.

Sladká pěna se ukloktá, a s pěknými, zralými jahodami se zmíchá. Urovná se pak na mísu, a některé, lehké pečivo k tomu se přidá.

590. Studená čokoláda.

Rozstrouhej čtvrt libry čokolády, dej ji do tří žejdlíků dobré smetany, přidej dva loty cukru a svař to. Rozkloktej v hrnéčku šest žloutků s trochem smetany, přilej je do vařící čokolády a rozkloktej to dobře. Nalej čokoládu do koflíčku a ty postav do rendlíku do vařící vody na plotnu. Přikryj je a nech čokoládu tak v páře stuhnout. Za chvíli vyndej koflíčky, nech čokoládu vystydnout a studenou ji podávej.

Mražené (zmrzlina).

Ku připravování mraženin (zmrzlin) jest především potřebí: 1. hlubokého škopíčku z tvrdého dříví, s dobře zastrčenou dírou ve dně, aby se rozpuštěná voda z něho vypouštět mohla; 2. cínové aneb dobře vycinované, plechové piksly, která podlé vyměření, při následujících mraženinách udaného, na pět i na šest žejdlíků stačit a delší než širší býti musí; 3. malé lopatky z dubového dříví, u vnitř vyduté. Led rychle na malé kousky paličkou se roztluče, na dno škopku se položí a solí se prosype. Piksla, dobře vytřená a zandaná, na led se postaví a

Obr. 29.



vůkol ní urovná se pevně až k víčku led a posype se půlžejdlíkem soli. Pak se víčko pozorně odundá, aby žádná sůl do piksly nepřišla a uchystaná šťáva se do ní vleje, piksla víčkem se pevně zandá a čtvrt hodiny se jí točí; pak otře se víčko dobře, aby se nic slaného do vnitř nedostalo; piksla otevře se a mražené odhrnuje se lopatičkou ode dna a ode stran, a míchá se stejně tak dlouho, až to všecko promrzlé a hladké jako máslo se stane. Na dobrém vypracování mraženin nejvíce záleží. Mraženina pak, dokonale zhotovená, zandá se víčkem a nechá se v ledě až k potřebě. Mražené, z ovoce dělané, potřebuje více času k promrznutí, pročež se led více soliti musí.

591. Smetanové mražené s vanilií.

Dej půl lotu vanilie, na kousky rozkrájené, s půllibrou pěkného cukru do tří žejdlíků dobré smetany a svař to. Rozkloktej šestnáct žloutků s trochem smetany, vlej ji do vařící smetany a míchej tím, až to zhustne. Vařit se to nesmí. Přeceď to pak skrze žíněné sítko do čisté nádobky a míchej tím, až to zcela vystydne. Pak se to vleje do piksly a dělá se mražené.

592. Čokoládové mražené.

Rozstrouhej půl libry čokolády a svař ji s kouskem vanilie a desíti loty cukru ve třech žejdlících dobré smetany. Rozkloktej deset žloutků s trochem smetany, vlej ji do vařící čokolády, rozkloktej to dobře, odstav to od ohně, a míchej tím, až to úplně vychladne. Přeceď to skrze sítko, vlej to pak do piksly a dělej mražené.

593. Jahodové mražené se smetanou.

Proceď dva žejdlíky přebraných, pěkných jahod skrz žíněné sítko, přimíchej k nim libru cukru, na prášek utlučeného, a ustavičně tím míchajíc, přilévej žejdlík dobré, syrové smetany. Vlej to do piksly a zhotov mražené.

594. Malinové mražené.

Proceď přebrané maliny skrz žíněné sítko a hleď, aby tři žejdlíky šťávy bylo. Svař libru cukru, na jednom citronu ostrouhaného, s půl žejdlíkem vody, až to zhustne, přimíchej pak k němu malinovou i citronovou šťávu a míchej tím, až to zcela vystydne. Dej to do piksly a dělej mražené.

595. Jahodové mražené

se právě tak jako malinové mražené připravuje, jenom že k němu o čtvrt libry cukru více se přidá.

596. Rybísové mražené.

Tři žejdlíky pěkného, obraného rybísu a půl libry pěkných, zralých višní procedí se skrze žíněné sítko do čisté mísy. K tomu se přimíchá libra cukru, na prášek utlučeného, a vinní sklenička vody. Opět se to skrze čisté sítko procedí a pak do piksly se to naleje.

597. Mražené z hořkých mandlí a piškotů.

Utluč dva loty hořkých, oloupaných mandlí, dej je s třemi čtvrtmi libry cukru do tří žejdlíků dobré smetany a svař to. Rozkloktej šestnáct žloutků s trochem smetany, přilej je do ostatní vařící smetany, míchej tím, až to zhustne, odstav to pak od ohně přimíchej k tomu čtvrt libry tlučených, prosátých piškotů. Proceď to pak skrze sítko a míchej tím, až to úplně vychladne; pak vlej to do piksly a dělej mražené.

598. Mražené z čaje.

Spař lot perlového čaje ve třech žejdlících vařící smetany a po chvíli jej přeceď. Vraz do něho šestnáct žloutků, přidej tři čtvrti libry cukru, na prášek utlučeného, a míchej tím až to zhustne. Vařit se to nesmí. Proceď to pak skrze sítko, míchej tím, až to úplně vystydne, vlej to do piksly a udělej mražené.

599. Mražené z meruněk.

Oloupej libru meruněk, vyndej z nich pecky, dej je na rendlík, přidej citronovou kůru, trochu vína a žejdlík vody. Svař je na kašičku, pak proceď je skrze žíněné sítko. Uvař libru cukru s půlžejdlíkem vody, nech jej vychladnout, přidej k němu meruňky a míchej tím, až to úplně vystydne. Pak dělej mražené.

600. Mražené z melounů.

Rozstrouhej dva melouny na struhadle, proceď je skrze žíněné sítko do čisté mísy, přidej tři čtvrti libry cukru, na prášek utlučeného, promíchej to dobře, dej to do piksly a dělej mražené. Když to již mrznout počne, přileje se k tomu půl třetího žejdlíka muškátového vína, pak se zmrzlina dodělá tak, jako předešlé mražené.

601. Mražené z míšenských jablek.

Oloupej a rozkrájej na čtvrtky patnáct míšenských jablek, dej je do čistého rendlíku, přidej k nim kousek skořice a citronovou kůru i šťávu, přilej půldruhého žejdlíka vody, uvař jablka do měkka a přeceď je skrze žíněné sítko. Uvař tři čtvrti libry cukru s půlžejdlíkem vody, přidej k němu jablíčka a míchej jimi, až úplně vychladnou. Dělej pak mražené.

602. Mražené z citronů.

Oloupej kůru se čtrnácti citronů, dej ji do čistého rendlíku, přilej dva žejdlíky vody a uvař je do měkka. Přidej šťávu z těch čtrnácti citronů a proceď to skrz husté sítko. Svař dvě libry cukru se žejdlíkem vody, nech jej vychladnout, přilej pak k němu tu šťávu a nech to úplně vystydnout. Dej to pak do piksly a dělej mražené. Když to mrznout počne, přilej k tomu půldruhého žejdlíka rýnského vína a dodělej mražené tak, jako ostatní zmrzliny.

Nápoje.

603. Káva.

Nejlepší nápoj poskytuje káva z Mokky, po něm káva z Jávy a z Cejlonu. Velmi dobrou chuť dává pražená káva cejlonská, smíchaná s javanskou. Oboje se zvlášť upraží, pak se smíchá a do plechové piksly se uschová. Nejlépe praží se káva v bubínku aneb na plechové pánvičce při mírném ohni; pozorně se míchá, aby všudy stejně se pražila, a žloutne-li, posype se trochem tlučeného cukru, upraží se do světlohněda a uschová se.

Na koflíček silné kávy jest potřebí jednoho lotu pražené kávy; vaří-li se ale pro více hostů, tu se počítá na koflíček půl lotu kávy a jest dosti silná. Semletá káva se dá do kávostroje (mašiny) a poleje se lžící vařicí vody a po chvílce se naleje tolik vody, co jí potřebí bude; nechá se stéci, pak nalévá se do koflíčků. Také se může jenom do vařicí vody v hrnku zavařit. Tu se přidá do kávy kousek žloutku, aby se dříve učistila, nechá se ještě trochu povařit a odstaví se. Za několik již minut může se káva do konvičky slít; jest vyčištěná a tak dobrá, jako vařená v kávostroji.

Za přídavek ku kávě nejlépe se hodí buď kouštíček vanilie, aneb šípkové pecičky, pražené a v moždíři utlučené.

Kávová ssedlina se v domácnosti svaří, za chvíli se sleje, pak místo vody na kávu se nalije. Tím stane se káva o něco barevnější i silnější.

Pro ženské naplní se polovic koflíčku kávou a doplní se čerstvě svařenou, dobrou smetanou.

604. Čaj.

Císařský čaj poskytuje nejlepší nápoj. Co do chuti zaujímá druhé místo perlový a po tom následuje pekový čaj. Ostatní druhy nejsou již takové dobroty, jaké svrchu dotčení druhové. Lot císařského čaje stačí na čtyry žejdlíky vařící vody. Čaj dá se do ustanovené k tomu nádoby aneb do samovaru, poleje se lžicí vařící vody a přikryje se; za chvíli se ostatní vařící voda po lžících na něj nalije a na teplém místě se čaj až k potřebě stát nechá. Přecezený čaj nalévá se do čajových koflíčků a podává se hostům. Každý host osladí si sám podlé libosti čaj, pročež musí se pro více osob též více cukránek na stůl postavit. Zároveň s čajem podává se též trochu zpěněná, neovařená, dobrá smetana v nádobkách a dobrý rum v láhvičkách. Mimo všeliké rohlíčky a preclíčky, ku kterým i slané náležejí, podávají se také sardelové žemličky; čerstvé totiž žemličky rozkrájejí se na tenké lístky a pomaží se sardelovým máslem. Vezmi k tomu několik sardelí, vyper je, vyber z nich kostičky a utři je s dobrým, čerstvým máslem. Na čtyry loty sardelí přijde čtvrt libry másla. Namaž tím lístky a posyp je drobně rozsekaným, kyselým rosolem podlé čís. 33.; jedny posyp červeným a druhé žlutým rosolem, a urovnej je na talířky. K čaji podává se též pickovina (šunka) aneb uzený jazyk, na tenké listky rozkrájený, a na mísu urovnaný; též roznáší se studená fašovaná pečeně podlé čís. 179., na tenké řízky rozkrájená a na mísu urovnaná. Pak následuje všeliké pečivo a cukrovinky; a jestli to jest na večer, podávají se také všeliké, teplé pečeně a nápoje. K tomu účelu uchystají se malé talířky, vidličky, nožíčky a ubrousky, pro každého hosta zvlášť, na stůl.

605. Punč.

Dej do velké polívečni mísy půldruhé libry cukru, ostrouhaného na dvou pomerančích a dvou citronech, přecezenou šťávu ze čtyr citronů a dvou pomerančů a přilej k tomu půldruhého žejdlíka dobrého rumu aneb araku.

Spař již dříve v osmi žejdlících půl lotu čaje, přeceď a vlej ho, vařící, do mísy. Rozmíchej všecko a nalévej punč do skleniček.

606. Punč se žloutky.

Na jednu punčovou skleničku počítá se jeden, čerstvý žloutek, rozkloktá se dobře se vřelým punčem a nalije se do skleničky.

607. Čaj se žloutky.

Spař ve třech žejdlících vařící vody lot perlového aneb pekového čaje. Rozkloktej šest žloutků s trochem vody, přimíchej ji k přecezenému, vařícímu čaji, a přilej půl žejdlíka dobrého rumu. Rozkloktej to dobře a nalej čaj do skleniček.

608. Grog.

Svař libru cukru ve čtyrech žejdlících vody, odstav jej od ohně, přilej žejdlík dobrého rumu a z jednoho citronu přecezenou šťávu. Rozmíchej to a nalévej grog do skleniček.

609. Šodó s citronem.

Utři kůru s jednoho citronu na čtvrtlibře cukru, dej ho do žejdlíka dobrého, rakouského vína, přidej k tomu přecezenou, citronovou šťávu a nech to svařit. Rozkloktej osm žloutků s trochem vína, přimíchej je do vařícího vína a míchej tím tak dlouho, až se to vařit počne a zhustne. Nalévej pak šodó do koflíčků a podávej je spěšně.

610. Limonáda.

Otři kůru s jednoho citronu na čtvrtlibře cukru, roztluč jej a dej ho do čisté nádoby; přidej ze tří citronů přecezenou šťávu, přilej čtyry žejdlíky čerstvé vody,

zamíchej to, a nalévej limonádu do skleniček. Pro nemocné se více vody přidá a citronová kůra se docela vynechá.

611. Mandlové mléko.

Utluč čtvrt libry sladkých, oloupaných mandlí; tloukouc je, pokrop je vodou, aby nezolejovatěly, a dej je do čistého hrnku. Přilej čtyry žejdlíky čerstvé, tvrdé vody, zamíchej a proceď to skrz čistý ubrousek. Oslaď to pak čtyrmi loty tlučeného cukru a nalévej mléko do skleniček k ochlazení.

Pro nemocné přidá se o dva žejdlíky vody více.

Zavařeniny a vyvařeniny.

612. Zavařený rybés.

Dej na čistý rendlík libru cukru, přilej žejdlík vody a svař jej, až se táhne, při čemž pěnu pilně sbírej; přidej pak libru oškubaného, pěkného rybésu, převař jej trochu a uschovej to tak na druhý den. Pak vyndej rybés cedníčkem do čisté nádoby a vař šťávu, pozorně ji míchajíc tak dlouho, až zhustne; přidej pak převařený rybés, zamíchej ho pozorně, převař to ještě jednou, pak uschovej vychladlý rybés do sklenic a obvaž jej papírem.

613. Zavařené maliny.

Pěkné, zralé maliny se právě týmž způsobem zavařují, jako svrchu řečený rybés, a též tak se uschovají.

614. Zavařené višně.

Vezmi libru pěkných višní, vyndej pozorně brkem pecky z nich a dej je do libry svařeného cukru; vař je chvíli, vyber je pak cedníčkem do čisté nádoby. Pecky v moždíři roztluč a do šťávy je přidej. Vař to chvíli, pak to přeceď skrz husté, žíněné sítko na višně a uschovej je tak na druhý den. Vyndej je pak cedníčkem do čisté nádoby a vař šťávu, pozorně ji míchajíc, až zhustne. Dej pak do ní višně; zamíchej je pozorně, převař je jednou a vychladlé uschovej je do sklenice a obvaž je papírem.

615. Zavařené meruňky.

Oloupej a rozloupni pěkné, zralé, ale ne přezralé meruňky. Dej je do studené vody, za chvílku ji slej, pak vařící vodou je polej. Za chvíli polož je do zpěněného a na husto svařeného cukru. Dej libru meruněk do libry cukru; nech je v něm jednou převařit, pak je přendej cedníčkem do čisté nádoby a svaříš šťávu až na husto, polej jí meruňky a ulož je na druhý den. Vyndej pak lžící meruňky, dej je do připravené sklenice a svař šťávu až do husta; dej ji, vychladlou, na meruňky, obvaž sklenici papírem, voskem napuštěným, a uschovej je na suchém, chladném místě.

616. Zavařené okurky.

Pěkné, zelené okurky oloupej, na čtvrtky je rozkrájej, jadernice vyřízni a na kousky, co prst široké a co prst dlouhé je nakrájej. Dej je do čistého rendlíku, přilej polovic vinního octa a polovic vody, uvař okurky do měkka, vyndej je na sítko a osuš je. Na libru oloupaných okurek vezmi tři čtvrti libry cukru, dej ho na čistý rendlík, přilej půl žejdlíka vinního octa, přidej půl kvintlíku hřebíčku, půl kvintlíku skořice a kůru s půl citronu, na nudličky rozkrájenou. Svař to trochu do husta, vlož osušené okurky do toho, převař je několikkrát a uschovej je v chladném místě až do druhého dne.

Vyndej pak okurky, svař šťávu, polej jí okurky a opět je ulož na druhý den. Vyndej pak okurky do čisté nádoby, svař dobře přecezenou šťávu, vlej ji pak vychladlou na okurky, a když zcela vystydnou, obvaž nádobu papírem. Na suchém, chladném místě je uschovej. Takové okurky, na malé kousky rozkrájené, kladou se buď na dorty aneb ozdobují se jimi sladké saláty.

617. Vyvařené šípky.

Umyj zralé a vyčištěné šípky nejprvé ve studené vodě, pak polij je horkou vodou a nech je v ní vychladnout. Vyndej je na ubrousek a nech je oschnout. Na libru takových šípků svař libru cukru se žejdlíkem vody, přidej k němu šípky a pozorně jimi míchajíc, uvař je na hustou, hladkou kašičku. Vychladlé dej je do sklenice a obvaž ji dobře papírem, napustivši jej voskem.

618. Vlaská vyvařenina.

Vezmi libru pěkných třešní, libru višní a libru amarelek; vyndej z nich pecky a dej je na čistý rendlík. Proceď skrz žíněné sítko libru přebraných malin, libru rybésu a libru jahod. Dej tu šťávu z nich do rendlíku, přičiň k tomu půldruhé libry pěkného cukru a vařiž to, stejně tím míchajíc tak dlouho, až to zhustne jako povidla. Dej to, vychladlé, do sklenice a obvaž to papírem. Má-li se ta zavařenina potřebovati, rozředí se trochem vody, a podlé libosti přidá se do ní trochu cukru.

619. Vyvařené maliny.

Pěkné, přebrané maliny procedí se skrze žíněné sítko. Na libru malin svař libru cukru s půlžejdlíkem vody, zpěň jej dobře a přidej k němu malinovou šťávu. Zavař to podlé libosti hustě. Mají-li maliny k občerstvení sloužiti, nesmí se šťáva do husta svařiti a uschovává se do malých skleniček, které se pak obváží papírem, jenž voskem napuštěn jest.

620. Vyvařené jahody.

Přebrané, pěkné jahody přecedí se skrze sítko a právě tak se vaří jako svrchu řečené maliny, jenom že se až na hustou kašičku svaří a pak se uschovají.

621. Vyvařené višně.

Svař višně na čistém rendlíku a proceď je skrz žíněné sítko. Na libru té šťávy dej libru cukru, dej to na rendlík a vařiž to, pozorně tím míchajíc, až to zhustne. Uschovej tak vyvařené višně do sklenice a obvaž ji papírem.

622. Třešně

se též týmž způsobem vyvařují, jenom že na libru třešňové šťávy půl libry cukru stačí.

623. Vyvařené meruňky aneb broskve.

Oloupej libru meruněk aneb broskví, rozpůl je a vyndej z nich pecky. Svař v čistém rendlíku libru cukru se žejdlíkem vody, až se táhne a zpěň jej dobře; dej do něho oloupané meruňky a svař je, stejně jimi míchajíc, až to zhustne. Uschovej je do sklenice a obvaž je papírem.

624. Vyvařená jablka.

Rozkrájej míšenská jablka na čtvrtky, dej je do čistého rendlíku, přilej vody, svař je na kaši a proceď je skrze sítko. Na libru té kaše svař libru cukru s půlžejdlíkem vody, přidej přecezená jablka a svař je, pozorně jimi míchajíc, až do husta. Naplň pak sklenici a obvaž ji papírem, voskem jej napustivši, a uschovej je v suchém, chladném místě.

625. Vyvařené, oloupané švestky.

Dej švestky do horké vody, oloupej je a vyndej z nich pecky. Dej je pak na čistý rendlík, přidej k nim podlé libosti kus cukru a vař je tak dlouho, až se již rendlíku nechytají. Vyndej je do hrnku a obvaž je papírem. Když je pak k pomazání potřebuješ, rozřeď je trochem vody a kouskem cukru, roztlučeného s kouskem vanilie. Jablka se též tak rozřeďují.

626. Višně ve vínovém lihu.

Pěkným, zralým višním se štopky do pola uříznou a višně dají se do ustanovených k tomu lahvic. Mezi ně vloží se několik hřebíčků a přileje se k nim dle možnosti trochu malinové šťávy; pak se dobrým vinním lihem polejí. Líh zvýší palce višně přesahovati musí. Láhvice dobře se zaváže a na slunci, aneb na teplém místě se čtyry neděle stát nechá. Pak se líh sleje a do žejdlíka toho lihu přimíchá se půl libry kandisu, na prášek utlučeného, kandis se v lihu dobře rozpustit nechá a skrze sítko opět na višně se vleje. Pak se láhvice dobře zandá a na chladném, suchém místě se uschová.

627. Povidla.

Přeber zralé švestky, dej je do kotle aneb do rendlíků na plotnu a rozvař je. Přeceď je pak skrz velký cedník, dej je opět do kotle aneb rendlíků, a uvař je, stále jimi míchajíc tak, že jsouce zcela tuhé, rendlíku se nechytají. Dej je do soudků aneb hrnců, zandej aneb obvaž je dobře. Když vychladlá povidla na prst se nelepí, jest to důkazem, že dobře vyvařená jsou. Nemají-li se cedit, vyloupají se z nich pecky.

628. Vyvařené bezinky.

Proceď bezinky skrz žíněné sítko, dej je na čistý rendlík, přidej do nich kousek cukru, a vař je tak dlouho, až zhustnou jako povidla. Uschovej je do nádobky a obvaž je papírem.

629. V páře vařené ovoce.

Třešně, višně, amarelky, slívy, broskve, meruňky, švestky i brusinky mohou se v páře vařit a až do budoucího léta uschovat. Všecko to ovoce musí čerstvé a beze škvrny býti; skleničky k tomu ustanovené (Dunstgläser), naplní se vařeným ovocem zúplna, ovoce polije se vařeným cukrem a obváže se plátnem a hovězím měchýřem. Třešně a švestky potřebují nejméně cukru; na jednu z větších sklenic, třešněmi aneb švestkami naplněnou, stačí lot cukru, který se v rendlíčku se lžící vody tím způsobem svaří, že sáhneš-li prstem na lžíci v cukru omočenou, prst se trochu lepí; načež cukr od ohně se odstaví, zpění a vystydne-li, vlije se na třešně aneb švestky. Z čistého, staršího plátna vystřihají se kulaté latky (flíčky) tak, aby skleničky dobře kryly. Též takové kulaté flíčky nastřihají se z hovězího měchýře, již dříve ve vlažné vodě namočeného. Skleničky přikryjí se dříve plátnem, pak měchýřem, a obváží se pevně silnou nití. Potom postaví se sklenice vedlé sebe do hrnce, do něho nalije se tolik studené vody, aby až k měchýřům dosahovala; hrnec postaví se na plotnu a ovoce vaří se tak dlouho, až, zatřeseš-li trochu skleničkou, šťáva třešně aneb cokoliv jiného dostatečně kryje. Tu se hrnec s ovocem od ohně odstaví, a skleničky se v něm nechají, až vystydnou. Pak se otrou čistě a uschovají se. K višním, slívám, k broskvím aneb brusinkám musí se na takovou větší skleničku tři aneb čtyry loty cukru svařit. Ostatně se s nimi tak nakládá jako s třešněmi.

630. Převařené máslo.

Dej máslo do čistého, železného hrnce aneb rendlíku a nech je při mírném ohni vařit; dej ale pozor, aby nekypělo. Proto měj vždy některou nádobu po ruce, abys máslo hned odlíti mohla. Přidej k němu několik zrnek všehochuti a hřebíčku a nvař je zpovolna do zlatova. Máslo, čisté jako víno, přelej do kamenných hrnců; v chladném místě je uschovej a propichaným papírem je přikryj a obvaž.

631. Naložené máslo.

Čerstvé máslo se dobře vypere, pak v poslední vodě se notně nasolí, prohněte se a čas se v soli ležet nechá. Potom se dobře vypláčá a do čisté, dřevěné aneb kamenné nádoby se naloží, stlačí, obváže a v suchém, studeném místě se uschová.

632. Naložené, vepřové maso.

Nasekané, vepřové maso se močit nesmí, nobrž se nasolí z polovice solí a z polovice sanytrem. Vezpod kbelíčku položí se kýty, mezi ně a na ně kladou se menší kusy a urovnají se pevně. . Pak se to přikryje a kamenem obtíží.

633. Jitrnice.

Syrová játra se usekají, plíce a všecky ostatní vnitřnosti se uvaří, pak s kusem masa se to na drobno rozseká. Ve vodě močené a vymačkané žemličky, drobná citronová kůra, trochu tlučené všehochuti, pepře, majoránky, podlé libosti i ustrouhaný se soli česnek se k masu přidá, náležitě se to osolí a dobře promíchá. Mají-li jitrnice tučnější býti, přidá se trochu ovařeného v polívce a rozsekaného sádla.

634. Jelita.

Řezník sřízne obyčejně k jelitům tlusté maso pod krkem, svaří to trochu s několika kusy vnitřního sádla a nakrájí to na malé kostky. Při zabíjení prasete nachytá se krev do čisté nádoby a dobře se rozkloktá, aby nessedla. Drobné pak maso na sekadlo se dá a na dva díly se oddělí. Do jednoho dílu přidají se v mléce máčené a vymačkané žemličky, drobná, citronová kůra, tlučený pepř, nové koření, trochu tlučeného hřebíčku, polovic rozkloktané krve a sůl. Dobře se to promíchá a náležitě vyčištěná střivka tím se nadějí a uvaří. Do druhého dílu drobně krájeného masa dají se vařené v mléce,

drobné kroupy, rozkrájené na drobno a trochu rozpuštěné sádlo a všecko to ostatní, co se do druhých jelit dalo. Tím se nadějí střívka a uvaří se. Jsou to tedy jelita se žemličkou i s kroupami a podlé libosti může se jich používati.

635. Klobásy.

Ke klobásám vyřízne se obyčejně krátké maso s krku a na drobounko se rozseká. Sekané maso rozdělí se na tři díly; co čtvrtý díl přidají se žemličky, v pivě aneb ve víně močené a vymačkané, též přičiní se k tomu drobná, citronová kůra a trochu tlučené všehochuti. Přilije se ještě trochu piva aneb vína, osolí se to náležitě, promíchá se to dobře a nadějí se tím skopová, náležitě vyčištěná střívka. Klobásy syrové uschovají se až k potřebě ve chladném místě.

O pořádku, jakým se jídla při hostinách na stůl dávají.

Okolo stolu, pokrytého ubrusem, postaví se sesle vedlé sebe, jedna ode druhé s šíří ruky. Proti každé sesli dá se na stůl se tři prsty od kraje talíř. V pravo každého talíře položí se na skleněný podstavek lžíce, nůž a vidlička a na talíř ubrousek a žemlička.

Strojí-li se sebe menší hostina, ozdobuje se pokaždé stůl kytkou a ovoce, pěkně urovnané, i pečivo a sladké saláty kladou se vkusně u prostřed stolu.

K obyčejné hostině stačí polívka, obložené hovězí maso, k němu omáčka, zadělávané, moučné jídlo, pečeně, salát a některé pečivo i ovoce. Voda, pivo, víno i káva se roznášejí.

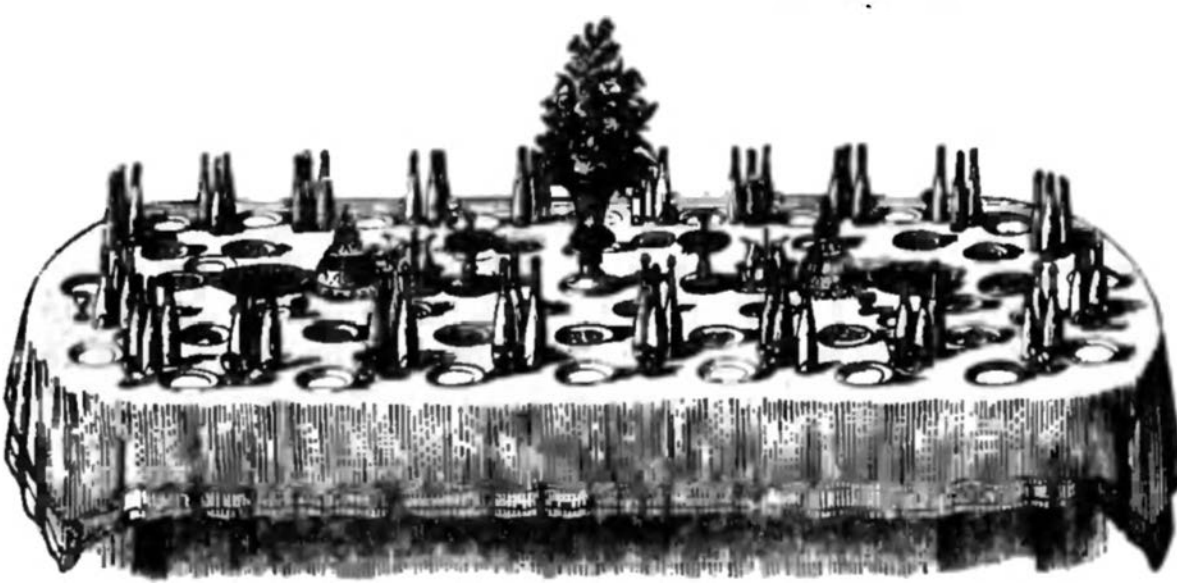
K větší hostině náležejí: dort, koláčky, několik talířků cukrovinek, ovoce, olej, sůl a pepř, což všecko vkusně se na stole rozestaví. Ke každému talíři dají se sklenice na vodu, pivo a víno; též láhvice s vodou, pivem a vínem v stejné dálce od sebe na stůl blíž talířů se postaví.

Nejprvé roznáší se některá silná polívka na tácu, po ní podávají se přichoutky aneb paštičky, nadívané sekaninou, pak obnáší se pečené i vařené hovězí maso s okolkem, k němu podává se dvojí omáčka, kyselé okurky a ryzce. — Po tom následuje některá zelenina, buďto chřest (špargl), buď špenát, s uzeným jazykem aneb pickovinou (šunkou), budto jiná, obložená zelenina a zadělávaná zvěřina s máselným okolkem. — Pak přicházejí pudding se šodem, aneb nákyp; za tím roznáší se

se po sobě dvojí pečeně, jedna od drůbeže, druhá od zvěře, zároveň podávají se kyselé i sladké saláty a konečně obnáší se rosolovaný kapoun. K cukrovinkám přidá se huspenina (sladký rosol) i žampanské, ledem občerstvené. Káva podává se k posledku.

K velké hostině sluší několik pěkných kytek, dva rozličné dorty, koláčky aneb v zimě i koblihy, všeliké cukrovinky, rozličné ovoce, ode všeho po dvou talířích, olej, sůl a pepř. Vše to se vkusně u prostřed stolu rozestaví. Ke každému talíři postaví se na pravo skle-

Obr. 30.



nice na vodu i na pivo a rozličné skleničky na víno, ku kterýmž též několik lahvic vína rozličného druhu se pridá. Láhvice s vodou a pivem se v stejné dálce od sebe na stole blíže talířů rozestaví. S počátku roznáší se dvojí polívka, bílá i hnědá; po ni následují buďto ústřice aneb příchoutky a paštičky. Po tom přicházejí jelení hřbet s okolkem a pečené, hovězí maso, dvoje omáčky, kyselé okurky, brusinky a ryzce. — Pak se podávají po sobě zelený hrášek se smaženými kuřátky, aneb některá, jiná vzácná zelenina; zadělávaná kuřata, buďto s lasturami (mušlemi) aneb s raky. — Potom obnášejí se zadělávané sluky s červeným vínem a divoká kachna s máselným okolkem, aneb některá jiná dušená, aneb zadělaná zvěřina; pak následují košíčky aneb pudding se šodem a některý, pečený krém aneb nákyp;

ode všeho však po dvou mísách. — Potom podávají se pečeni kapouni, srnčí kýty a krocan, aneb podlé času, některá jiná vzácná pečeně; k tomu náleží dvojí kyselý, a dvojí sladký salát. — Pak následuje rosolovaný bažant, a pickovina. Načež přicházejí cukrovinky, dvojí, rozličné, sladké huspeniny a přitom se nalévá žampanské, ledem občerstvené. K posledku podává se mražené, pak káva.

Postní hostiny se týmž způsobem upravují, jako masité.

Obyčejná hostina záleží z línkové aneb z obyčejné, rybí polívky, ze špenátu s nadívanými vejci; z černé ryby s dobrými knedlíky, z nákypu a z některé, smažené ryby, k čemuž se kyselý i sladký salát přidá.

Větší hostina počíná se rybí polívkou se smaženými knedlíčky; pak následují nadívané hlemýždi, potom přichází chřest (špargl) aneb jiná zelenina, obložená jitrničkami z ryby; za tím obnáší se pečený kapr se sardelemi a ragú z ryb; pak nákyp aneb pudding s čokoládou. — Potom roznáší se smažený losos a pečená štika se smetanou, k tomu náleží kyselý a sladký salát. Pak následují cukrovinky a všecko, co při masitých hostinách k posledku se podává.

Velká postní hostina. Nejprvé podá se buďto hnědá rybí, buď želví aneb račí polívka, pak následují ústřice, paštičky z ryb a marinovaný kapr. — Potom přijde maštěná štika aneb pstruhové a fašovaná ryba. Za tím následují nadívané artičoky aneb chřest (špargl). — Pak roznášejí se kadeřenky ze štiky s lasturami (mušlemi) a úhoř s raky a úhelkami (žampiony) aneb některá, jiná vzácná dušená ryba. — Potom podají se nákypy aneb puddingy se šodem. Pak obnáší se dvojí pečené aneb smažené, vzácné ryby a k tomu dvojí, kyselý a dvojí, sladký salát. Načež následují pstruhové v rosole. Potom pokračuje se v rozdávání pochoutek a všeho ostatního, jako při masitých hostinách.

OBSAH.

Národní kněhtiskárna: I. L. Kober v Praze. 1863.

— Nové knihy české —

nákladem kněhkupectví: I. L. Kober v Praze vydané a k dostání ve všech kněhkupectvích, jakož i našich jednatelů:

Kollár, Jan, *Spisy*. Díl. I.: *Slávy dcera*. Báseň lyricko-epická v pěti zpěvích. Díl II.: *Výklad čili přímětky a vysvětlivky ku Slávy dceři*. Díl III.: *Cestopis prvý o horní Italii*. Díl IV.: *Cestopis druhý* a *Paměti* z mladších let života Jana Kollára, sepsaný od něho samého. S podobiznou Jana Kollára a snímkem vlastnoručního jeho psaní. 4 díly čili 17 sešitů. Seš. 6 zl. 80 kr., váz. v plátně 8 zl. 20 kr. Jednotlivé sešity po 48 kr.

Kregcz, Emanuel, *Elementární mluvnice* jazyka francouzského. 228 str. Seš. 1 zl. 8 kr., váz. 1 zl. 20 kr.

Langer, Jaroslav, *Spisy*. Dva díly v 10 sešitech po 28 kr. *Díl I.:* Bohdanecký rukopis. Den v Kocourkově. Básně. České krakováčky. Kopřivy. Bájky. *Díl II.:* Starožitné básně ruské. České prostonárodní obyčeje a písně. Marinka Zaleská. Selanky. Jaroslav Langer, životopisní nástin. 992 str. (Spisů výtečných č. básníků novov. část II.) Seš. 2 zl. 80 kr., ve dvou svazcích v plátně váz. 3 zl. 50 kr.

Mácha, Karel Hynek, *Spisy*. Dva díly v 9 sešitech po 28 kr. *Díl I.:* Máj. Básně druhu rozmanitého. Písně. Zlomky z romantické básně „Mnich.“ Básně příležitostné. Básně bez nápisu a zlomky. Prvotiny. Dramatické zlomky. *Díl II.:* Cikáni. Román z pozůstalých spisů. Obrazy z mého života. Večer na Bezdězu. Marinka. Zlomky z románu „Kat.“ Křivoklát. Doslov ku Křivoklátu. Valdek. Karlův Týn. Pouť Krkonošská. Obraz. — Zlomky z rozličných povídek: Vladice. Klášter Sázavský. Rozbroj světů. Návrat. — Zlomky satyrické. Nástin životopisní. 844 str. (Spisů výt. č. básníků novov. část III.) Seš. 2 zl. 52 kr., ve dvou svazcích v plátně váz. 3 zl. 22 kr.

Máj. *Almanah na rok 1862.* Redaktor: Vítězslav Hálek. S dvěma v oceli rytýma podobiznama Jana Kollára a Adama Mickiewicze. 328 str. Seš. 1 zl. 80 kr., ve skvostné vazbě s pozlacenými deskami a ořízkami 2 zl. 40 kr.

Obrázky posvátných příběhů. Dítkám i dospělejšímu lidu vydal František Doucha. 56 pěkně rytých obrázků opatřených vykladnými básněmi, modlitbami atd. Nové *laciné* vydání. Celá sbírka (56 obrázků) 60 kr., 20 obrázků 30 kr., jednotlivé obrázky po . 2 kr.

Pfleger (Moravský), Gustav, *Cypriše*. Sbírka básní lyrických a epických. 226 str. Seš. 1 zl., váz. s pozlacenou ořízkou 1 zl. 24 kr.

Polák, Milota Zdirad, *Spisy*. Dva díly v desíti sešitech po 28 kr. Díl I. *Vznešenost přírody. Smíšené básně. Životopisní nástin.* Díl. II. *Cesta do Italie.* 915 str. (Spisů výt. č. básníků novov. část V.) Seš. 2 zl. 80 kr., ve 2 svazky v plátně váz. 3 zl. 50 kr.

Rachejtle. Humor a satyra. Vydává Fabian Čočka. 4 sešity. 237 str. (Dříve sklad J. F. Kastránka). 64 kr.

Rubeš, František Jaromír, *Spisy*. Druhé vydaní. *Čtyry díly* v 15 sešitech, každý po 28 kr. Díl I.: Deklamovanky. Díl II.: Písně a jiného druhu básně. Díl III. a IV.: Povídky, pověsti, obrazy ze života atd. 1438 str. (Spisů výt. č. básníků novov. část I.). Sešité 4 zl. 20 kr., ve 4 svazky v plátne váz. 5 zl. 60 kr.

Sněmy zvířat. *Bájka i kronika.* Od K. V(inařického). Druhé opravené a rozmnožené vydání. 180 str. Seš. 70 kr., váz. 80 kr.

Společenský zpěvník český. Šesté rozmnožené vydání. Text uspořádal Dr. J. B. Pichl, nápěvy Jos. L. Zvonař. 244 str. Sešité 1 zl. 50 kr. v plátně váz. 2 zl.

Starý, Karel, *Obrazy z přírody*. Sv. I. S 10 kamenorytinami. 136 str. 1 zl. 20 kr. Sv. II. Se 6 kamenoryt. 128 str. 1 zl.

Straka, Dr. A. V., *Mluvnice anglická.* 182 str. Seš. 76 kr., váz. 84 kr.

Slovanské besedy. Sbírka románů původních a překladů ze všech jazyků slovanských. Ročník (1861) a (1862), každý po 12 svazcích. Každý svazek stojí sešitý 60 kr., v polotuhé vazbě 68 kr. r. č. Ročník I. sv. 1. a 2. *Komediant.* Román od Vítězslava Hálka. Při 2. sv.: *Muzikanská Liduška.* Povídka od Vítězslava Hálka. — 3. až 6. *Oblomov.* Román od Fr. A. Gončarova. Z ruštiny přeložil E. Vávra. — 7. a 8. *Gottšalk.* Dějepisná pověst z XI. stol. od Mil. Jos. Hurbana. Při 2. sv.: *Harač.* Povídka od Prokopa Chocholouška. — 9. a 10. *Kordecký.* Historická pověst od Jos. Ig. Kraševského. Z polského přeložil Frant. Ladislav Vorlíček. — 11. a 12. *První Češka.* Román od Karolíny Světlé.

Ročník II. sv. 1. až 3. *Mrtvé duše.* Román od Mikuláše Gogola, z ruštiny přeložil E. Vávra. — 4. až 6. *Švédové v Polště.* Historický román z počátku druhé polovice XVII. století. Od Michala Čajkovského. Z polštiny přeložil Fr. Lad. Vorlíček. Při 3. sv.: *Chrám gružyniecký.* Přeložil E. Vávra. — 7. až 9. *Ztracený život.* Román od Gustava P. Moravského. — 10. *Král Vyhnanec.* Historický román z polštiny přeložil P. V. Š(ulc). — 11. *Dvě modly.* Od Bohaboje Atanáckoviče. Ze srbštiny přeložil K. Stefan. — 12. *Pekla zplozenci.* Fantastický román od Josefa Jiřího Kolára.

Ročníku III. (1863), kterého stojí svazek sešitý 64 kr., váz. 72 kr., vyšlo posud: sv. 1. až 4. *Na Poušti.* Román od Kar. Sabiny; — sv. 5. až 7. *Ďábel.* Pověst z času Stanislava Augusta od J. J. Kraševského. Z polského přeložil Fr. Lad. Vorlíček. Odberatelům celého ročníku III. dostane se s 12. svazkem velikého obrazu historického „Příchod Čechův“ co prémie zdarma. Kdo však složí najednou za 12 svazků sešitých jen 7 zl., vázaných 8 zl., dostane prémii již s druhým svazkem. Toto předplacení trvá jen do vydání 5. sv. této sbírky.

Tyl, Jos. Kaj., *Dva bratři* aneb *Český jazyk moje škoda.* Strakatina z opravdového života. *Slasti a strasti cestujícího Čecha.* Nové vydání. 304 str. Seš. 90 kr., v plátně váz. 1 zl. 16 kr.

— — *Nový rok.* Pepiček a Pepička. Bláznivý houslista. Ženich na licho. Hra z ochoty. Povídky novověké. 322 str. Sešité 1 zl. 20 kr., v plátně váz. 1 zl. 56 kr.

— — Povídky prostonárodní, báchorky, básně a deklamovanky. *Nové vydání.* 500 str. Seš. 1 zl. 50 kr., v plátně váz. 1 zl. 96 kr.

— — *Ptáčníkova dceruška.* Sestry. Divadelní ředitel. Pomněnky z hrobu nejstaršího Čecha. Rozervanec. Marie. Povídky novověké. *Nové vydání.* 398 str. Seš. 1 zl. 20 kr., v plátně váz. 1 zl. 96 kr.

— — *Svatba na Sioně.* Prkoš Bilinský. Zlatníkova milenka. Poslední doby v Bílé věži. Tataři u Olomouce. Povídky historické. *Nové vydání.* 379 str. Seš. 1 zl. 20 kr., v plátně váz. 1 zl. 56 kr.

— — *Vychovanec pomsty.* Růže z keře nízkého Dceřina přísaha. Povídky historické. *Nové vydání.* 383 str. Seš. 1 zl. 20 kr., v plátně váz. 1 zl. 56 kr.

Vichterle, František, *Stručná mluvnice česká* se zvláštním ohledem na *pravopis český* ku potřebě *Čechův i Němcův.* 156 str. Seš. 70 kr., váz. 80 kr.

Zap, Karel Vladislav, *Česko-Moravská Kronika.* Ozdobená více než 200 vyobrazeními dle původních výkresů Petra Meixnera a jiných umělců vlastenských. Celé dílo obsahovati bude asi 24 sešitův, jež se v šestinedělních lhůtách vydávají. Sešit po 64 kr.

Zapová, Honorata z Wiśniowských, *Nezabudky.* Dar našim pannám. S titulním a lístkem věnovacím v barvotisku. 160 str. Seš. 1 zl. 24 kr., ve skvostné vazbě se zlatou ořízkou 1 zl. 80 kr.

Zrnka České soli. Sebral J. Kouble. 80 str. v illustrované obálce 48 kr.

Národní knihtiskárna: I. L. Kober v Praze 1863.